



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

PREFEITURA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ
SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DE TRÊS BARRAS DO
PARANÁ
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
SIM/POA

PUBLICADO EM:

06/08/20

Jornal AMP

Página 237

Edição 2068

Ass. Responsável

O SECRETARIO DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DE TRÊS BARRAS DO PARANA, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº 1957/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR A SEGUINTE NORMA TÉCNICA PARA OS ESTABELECIMENTOS DE **LEITE E DERIVADOS**.

INSTRUÇÃO Nº 005/20

NORMA TÉCNICA

LATICÍNIOS

- ENVASE
- INDÚSTRIA
- QUEIJARIA



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

OS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DE DERIVADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUIDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I) Os estabelecimentos de leite e derivados devem estar instalados:

1- Distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.

2- Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

3- Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentado das vias públicas poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II) Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem dispor de:

1- AGUA DE ABASTECIMENTO - Potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização do laticínio, em todos os seus setores, inclusive equipamentos e das dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidades de 06 (seis) litros de água para cada litro de leite, preenchendo as seguintes condições:

A – A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

B – Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

C - A cloração da água deve ser realizada por meio de dosador de cloro.

D – Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades dos setores.

E – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

§1º O sistema de aquecimento de água pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§2º Em empreendimentos de pequeno porte, o aquecimento de água poderá ser feito por meio de outros sistemas que não por caldeira.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

2 – SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS - Adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido, atendendo as seguintes disposições:

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B – Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural, as águas residuais provenientes da higienização dos estábulos, currais e sala de ordenha devem ser canalizados em sistema fechado até esterqueiras apropriadas, localizadas distantes do estabelecimento industrial de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

C – As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo de estabelecimento.

3 – INSTALAÇÕES - Em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais com envase do leite, fabricação de manteiga, requeijão, iogurte, doce de leite, queijos diversos, refrigeração, armazenagem e laboratório.

PARAGRAFO ÚNICO – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada.

4- UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS - Adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente as necessidades do laticínio.

COMPRENDE-SE POR UTENSÍLIOS: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, rodos, pá, liras, termômetros, entre outros e devem ser:

A- De material impermeável e resistente.

B- De superfície lisa que permita fácil higienização e desinfecção.

COMPRENDE-SE POR EQUIPAMENTOS: tanques diversos, bombas, centrifugas, pasteurizador, padronizadoras ou classificadoras, envasadeiras, moldadeiras, manteigueiras, prensas, caldeiras entre outros e devem ser:

A- Em número e tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

B- De material impermeável, resistente, de fácil higienização e desinfecção, preferencialmente inoxidável.

C- De tecnologia adequada a respectiva utilização.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

5- ILUMINAÇÃO - Natural, abundantes em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser completamente através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, ou led sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6- VENTILAÇÃO - Natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados as operações realizadas. Caso haja a necessidade a ventilação deve ser completamente através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

7- PÁTIOS - Pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro.

A- permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

III) Todos os estabelecimentos de leite ou derivados devem possuir:

1- PISO - De material impermeável, resistente a corrosão e a abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos ou canaletas, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

A- Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter fundo concavo

2- PAREDES - Em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

PARAGRAFO ÚNICO - Os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permita o acúmulo de sujidades.

FORRO - Deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente a umidade e vapor, construído de modo a evitar acúmulo de sujeira.

PARAGRAFO ÚNICO - Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento, assentado sobre estrutura metálica ou de concreto, fica a critério do SIM/POA a dispensa do uso de forro, mediante avaliação de estrutura que deve oferecer perfeita vedação.

4- JANELAS - metálicas, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

PARAGRAFO ÚNICO - Os parapeitos e/ou beiras das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permita o acúmulo de água e sujidades

5- PORTAS - Metálicas, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

PARAGRAFO ÚNICO - O acesso de funcionários deve:

A- Ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porem de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.

B- Ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.

C- Ser provido de lava botas ou outro sistema de barreira sanitária entre vestiário/sanitário e o setor operacional.

D- Ser dotado de lavadouros de botas e pias higienização quando o acesso não for via vestiário.

6- PE DIREITO - O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequadas dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

7- FUNCIONARIOS - Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme completo composto por calça, avental, gorro e botas de borracha de cor clara.

8- VESTIARIOS/SANITARIOS - Em tamanho e numero suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação especificada.

A- providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias, toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido, bancos, armários, cabides para roupa e lixeiras com acionamento com pedal.

B- Localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com a área interna.

C- Dotado de barreira sanitária no acesso para a área industrial.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

D- Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de **uma** unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

IV) Todos os estabelecimentos de leite e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente:

- 01 (uma) ZONA SUJA,
- 01 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

V) A ZONA SUJA

Deve ser composta de:

1- SETOR DE RECEPÇÃO - Constituído no mínimo de:

A- Plataforma ampla, de modo a facilitar a descarga do leite.

B- A plataforma deve dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive em direção as canaletas de desaguamento.

C- Prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga.

D- Equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do leite.

E- O estabelecimento que produza seu próprio leite ou adquira de propriedades vizinhas e faça o transporte em taros, deverá fazê-lo em até 90 minutos após a ordenha.

F - A propriedade que fizer o transporte de leite em taros deve possuir área destinada a lavagem, higienização e armazenamento dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite, podendo ser realizada na área de recepção.

G- A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, podendo ser realizada na área de recepção.

2- SETOR DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS - Deve ser constituído por uma sala anexa porem independente ao corpo industrial, comunicar-se com o interior através de óculo e possuir equipamentos necessários e suficientes para a finalidade.

A - o caminhão pode ser higienizado na plataforma de recepção

VI) A ZONA LIMPA - Deve ser composta pelos setores industriais do estabelecimento conforme as atividades a serem desenvolvidas.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

A - São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do laticínio: laboratório, setor para lavagem e guarda de formas e utensílios, sanitários, vestiários.

B - São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos.

1- A ÁREA INDUSTRIAL - De um laticínio pode ser constituída conforme sua atividade, de:

- 1- Setor de beneficiamento e envase de leite.
- 2- Setor de fabricação de queijos.
- 3- Setor de fabricação de iogurte e bebidas lácteas.
- 4-Setor de fabricação de manteiga⁴
- 5- Setor de fabricação de doce de leite e/ou requeijão.
- 6- Setor de condimentos e aditivos.
- 7- Setor de embalagem e rotulagem.
- 8- Setor de estocagem e resfriamento.
- 9- Setor de expedição de leite e derivados.

Um equipamento pode ser utilizado para múltiplas funções e as salas podem ser aproveitadas quando o setor permitir, sendo possível que os setores sejam definidos por **barreira técnica** quando o processamento assim o permitir.

2- OS DIVERSOS SETORES - Que compõe as áreas de fabricação de um laticínio devem:

1- estarem dispostos de uma sequencia adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos:

- 2- Serem de tamanho adequado à sua destinação.
- 3- Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados a necessidade do setor tais como pasteurizador, tanque de dupla camisa, empacotadeira, tanques, prensas, batedeira, mesas.
- 4- Possuir defumador localizado junto ao estabelecimento industrial, e em posição que proporcione bom fluxograma, de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo, quando a fabricação requerer defumação. A alimentação do defumador, para produção de fumaça, deve ser externa.

3- SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS:



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

1- Deve situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas de fabricação, e comunicar-se com o interior da indústria através de portas desde que com o exterior comuniquem-se através de óculo. Para pequeno produtor é permitido a guarda de ingredientes, condimentos e aditivos, de embalagens e de rótulos poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

2- Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;

3- Ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.

4- SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

1- Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento.

2- Ser composto de utensílios, equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como: embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleira.

3- Situar – se em posição adequada a atender as diversas etapas da fabricação, e comunicar – se com o interior da indústria através de portas desde que com o exterior comunique – se através de óculo.

A - Em empreendimentos de pequeno porte, o setor de embalagem não necessita ser separado fisicamente da sala de produção.

B - O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderá ser separado por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos.

5- SETOR DE ESTOCAGEM E RESFRIAMENTO – Constituído de câmaras frias ou depósitos, conforme as características dos produtos fabricados e devem:

1- Ser em numero e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento.

2- Estar localizado próximo a área de expedição.

3- Ser dotado de equipamento de frio adequado, devendo a temperatura da(s) câmara(s) atingir entre 1.º C (um) e 5.º C (cinco) graus centígrados.

4- Ser equipado (câmaras e depósitos), com estrados e prateleiras.

5- Utilizar estrados e estruturas de prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

6- Em empreendimentos de pequeno porte, podem ser utilizados balcões ou refrigeradores domésticos para armazenamento, desde que haja controle de temperatura.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

6- SETOR DE EXPEDIÇÃO – De leite e derivados:

- 1- De fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- 2- dotado de óculo adequado para a finalidade ou porta com barreira contra insetos.
- 3- dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga.

O transporte de produtos elaborados por empreendimentos de pequeno porte pode ser realizado em caixas isotérmicas, desde que estas sejam constituídas de material atóxico e de fácil higienização e que o tempo de permanência dos produtos fora da refrigeração não exceda duas horas.

VII) ANEXOS

1- LABORATÓRIO

A- Deve ser de tamanho suficiente para abrigar todos os equipamentos necessários as análises de rotina.

B- Ter acesso, preferencialmente, pela plataforma de recepção e comunicar – se com a dependência de beneficiamento através de óculo;

C- Ser de fácil lavagem e higienização;

§ 1 Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias de pequeno porte que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

2- ESCRITORIO – Deve ser localizado próximo a área industrial, pode ser anexo, desde que não possua acesso direto com interior do estabelecimento.

3- OUTROS ANEXOS – Oficina, refeitório, residência, depósitos.

A- Devem estar localizados à uma distância aproximada de 10 m (dez) da área industrial ou de acordo com o serviço de inspeção.

VIII) EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

1- PASTEURIZADOR – É obrigatório em todos os estabelecimentos de leite e derivados e deve ser do tipo rápido.

A- Pode ser permitido o uso de pasteurizador do tipo lento para estabelecimentos localizados em propriedades rurais que utilizem exclusivamente matéria prima produzida na próprio local. Neste caso o equipamento deve ser de tamanho adequado ao volume de produção e dotado de dispositivo de aquecimento, termorregulador e homogeneizador.

2- CALDEIRA

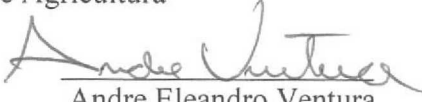
- 1- Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência.
- 2- Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento.
- 3- Quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar presença de roedores ou outros animais nocivos.

IX- CONTROLE DE QUALIDADE – É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle e boas praticas de fabricação e higiene, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, havendo a necessidade de um responsável técnico.


Hélio Kuerten Bruning
Prefeito de Três Barras do Paraná

Três Barras do Paraná 30 de julho de 2020


Osni Moaceli
Secretário de Agricultura


Andre Eleandro Ventura
Méd. Vet. SIM/POA