



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 242

Edição 2068

Ass. Responsável

O SECRETARIO DA 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 MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS.

INSTRUÇÃO Nº 007/20

NORMA TÉCNICA

- CASA DO MEL
- ENTREPOSTO



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A MANIPULAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS, DEVERÃO ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I – Os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas 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 e que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – Os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO - Ser potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 01 (um) litro de água para cada 03 (três) quilos de mel.

A – 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.

B – A cloração da água deve ser realizada por meio de dosador de cloro.

C – Todas as dependências devem ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

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

2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS - adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

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



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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

3 – INSTALAÇÕES - Em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: produção, recepção, extração, centrifugação, fusão, filtração, decantação, classificação, industrialização, solidificação, envase, estocagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens vazias, tampas e rótulos, sempre separadas por meio de paredes das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

- A- 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.
- B- Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separados das dependências industriais.
- C- Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada dos setores de industrialização de produto comestível.
- D- Quando a preparação de Geleia Real e/ou Pólen (isoladamente ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em setor específico, este deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo aos mesmos requisitos do setor de elaboração.
- E- A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverão ser efetuados em setores específicos e separados do setor onde se beneficia o mel, podendo, entretanto ser contígua a este, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produtos prontos e da expedição.

OBS: A critério do SIM/POA poderá ser exigida a instalação de um laboratório para controle de qualidade do Mel.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

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 às necessidades do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os fins do item anterior: facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados. e devem ser:

1 – De material impermeável e resistente;

2 – De superfície lisa, que permita fácil higienização e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os fins do item 4: tanques (banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, depósito, fusão),



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

centrífugas, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, bateadeiras/misturadeiras, seladoras, prensas e devem ser:

1 – Em número e tamanho com capacidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

2 – De material impermeável, resistente, de fácil higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação, do tipo inoxidável.

3 – de tecnologia adequada à respectiva utilização.

§1º – Quando for necessária a descristalização, esta poderá ser realizada em estufa, banho-maria ou equipamento similar para esta finalidade.

5 – ILUMINAÇÃO - Natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas ou led. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

6 – VENTILAÇÃO – Natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar e exaustores.

7 – PÁTIOS - Pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

III – Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem possuir:

1 – PISO - De material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

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



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

funcionários devem trajar o uniforme completo composto de calça, camisa, avental, gorro e botas de cor clara.

8 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS

A – Em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

IV - Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

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

V – A ZONA SUJA

1 – AREA DE RECEPÇÃO - Deve ser constituído de:

a – Plataforma ampla, de modo a facilitar as operações de descarga do mel, com prolongamento da cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das intempéries.

b – Equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do mel;

c – Área de lavagem e higienização de recipientes (baldes) anexa ou na própria plataforma, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel;

d – Local apropriado para depósito de recipientes limpos.

2 – SETOR DE DESOPERCULAÇÃO

A matéria prima é recebida e os favos são desoperculados e centrifugados.

VI – A ZONA LIMPA - É composta pelos setores de manipulação e industrialização da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis. A Zona Limpa deve dispor de pias (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

PARAGRAFO ÚNICO – Qualquer alteração fica a critério de SIM/POA, após análise das instalações.

VII – ANEXOS

- 1 - Anexos Fundamentais: setor de lavagem, desinfecção e guarda de recipientes e utensílios, sanitários e vestiários.
- 2 – Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

VIII – A ÁREA INDUSTRIAL

Deve ser constituída conforme sua atividade de:

- 1 – Setor de pré-aquecimento, banho-maria, centrifugação, filtração, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.
- 2 – Setor de preparo da geleia real e pólen e adição ao mel.
- 3 – Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres.
- 4 – Setor de estocagem de geleia real e pólen (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo).
- 5 – Setor de acondicionamento e rotulagem.
- 6 – Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo).
- 7 – Setor de depósito de produtos prontos e expedição.
- 8 – Setor de manipulação e preparo da cera de abelhas e de Própolis (isolado da área de industrialização de produtos comestíveis).

Os diversos setores que compõem as áreas de manipulação ou industrialização de um estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem:

- 1 – Estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- 2 – Serem de tamanho adequado à sua destinação;
- 3 – Terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes.
- 4 – Serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;
- 5 – Terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil lavagem e higienização.
- 6 – Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados a necessidade do setor.

IX – SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM

- 1 – Ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- 2 – Ser compostos de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, carrinhos, estrados (não de madeira), prateleiras.
- 3 – Situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto do estabelecimento.

X – SETOR DE ESTOCAGEM

De geleia Real e Pólen pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

PARAGRAFO ÚNICO – Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades e utilizar tinta não desamável.

3 – FORRO - Deverá ser de material de fácil higienização e resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira.

PARAGRAFO ÚNICO – Fica a critério do SIM/POA a dispensa do uso de forro, mediante avaliação do local.

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

PARAGRAFO ÚNICO - Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam 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.

A – O acesso de funcionários deve:

1 – 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.

2 – Ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.

3 – Ser provido de lava botas ou outra barreira sanitária equivalente entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

4 – Ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for através do vestiário/sanitário.

B – Qualquer alteração fica a critério do SIM/POA.

6 – PÉ DIREITO - O pé direito deve ser adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

7 – FUNCIONÁRIOS - Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, os



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

XI – SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO

- 1 – Estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento;
- 2 – Deposito equipado com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização da madeira.
- 3 – Deposito de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos.
- 4 – A expedição deve ser feita através de óculo e dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as intempéries.

XII – LABORATÓRIO - a critério do SIM/POA.

XIII – ESCRITÓRIO

Estar localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

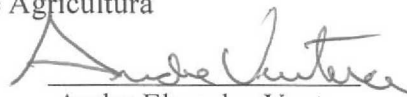
XIV – Quando houver caldeira esta deve:

- a – Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência na distância determinada pela legislação vigente;
- b – Ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento.
- c – Quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.


Hélio Kuerten Bruning
Prefeito de Três Barras do Paraná

Três Barras do Paraná 30 de julho de 2020


Oshi Mocelin
Secretário de Agricultura


Andre Eleandro Ventura
Méd. Vet. SIM/POA



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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

PREFEITO MUNICIPAL – **HELIO KUERTEN BRUNING**
SECRETARIO DE AGRICULTURA – **OSNI MOCELIN**
MÉDICO VETERINÁRIO SIM/POA – **ANDRE ELEANDRO VENTURA**
ESTAGIARIA – **LETICIA GRAHL**

JB



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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

PREFEITO MUNICIPAL – **HELIO KUERTEN BRUNING**
SECRETARIO DE AGRICULTURA – **OSNI MOCELIN**
MÉDICO VETERINÁRIO SIM/POA – **ANDRE ELEANDRO VENTURA**
ESTAGIARIA – **LETICIA GRAHL**



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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

PREFEITO MUNICIPAL – **HELIO KUERTEN BRUNING**
SECRETARIO DE AGRICULTURA – **OSNI MOCELIN**
MÉDICO VETERINÁRIO SIM/POA – **ANDRE ELEANDRO VENTURA**
ESTAGIARIA – **LETICIA GRAHL**