



MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE VERA CRUZ DO OESTE- PR

Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E

INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL





MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE VERA CRUZ DO OESTE- PR

**Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos
Hídricos**

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

O SECRETARIO DE AGRICULTURA **MIKE EMILIANO SANTOS**, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A **LEI Nº 1427/2022** QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE **LEITE E DERIVADOS**

INSTRUÇÃO Nº 001/2024



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

I) Os laticínios compreendem os estabelecimentos de leite e derivados de envase de leite, queijarias e demais unidades de produção de derivados lácteos.

II) 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- Instalados 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.

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados 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.

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

1- **ÁGUA DE ABASTECIMENTO** potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias-

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



§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.

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

C – É necessário que toda a água utilizada seja submetida à cloração.

2 – SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

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, sendo vedado o deságue diretamente na superfície do terreno.

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, do requeijão, do iogurte, do doce de leite, de queijos diversos, refrigeração, armazenagem e laboratório.

A – 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.

B – Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve existir instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais de ordenha separada das dependências industriais.

C – O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, que não acumule água, com escoamento direcionado para ralos e canaletas. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter com fundo côncavo e ralos sifonados.

D - As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades.

E - Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor, construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

F – Janelas devem ser de impermeáveis, de material resistente, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.



G – Portas devem ser impermeáveis, de material resistente, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e vedação dos rodapés de portas externas e preferencialmente sistema de fechamento hidráulico ou automático. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

H - A iluminação deve ser 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, podendo ser de led, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida, que possa mascarar ou produzir falsa impressão quanto a coloração dos produtos, ou que dificulte a visualização de sujidades.

I- Ventilação – Deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, afim de manter a temperatura interna em níveis adequados as operações realizadas. Caso haja necessidade a ventilação dever ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores, sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção.

J – O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

K – O pátio deve ser pavimentado a fim de evitar a formação de poeiras ou barro, admitindo-se pavimento primário (brita).

4- UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, *obedecendo* a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os processos de higienização, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do laticínio.



A - PASTEURIZADOR – É obrigatório em todos os estabelecimentos de leite e derivados, de acordo com o produto a ser industrializado.

Parágrafo 1 - Poderá ser permitido o uso de pasteurizador do tipo lento para empreendimentos de pequeno porte que utilizem exclusivamente matéria prima produzida no próprio estabelecimento. Neste caso o equipamento deve ser de tamanho adequado ao volume de produção e dotado de dispositivo de aquecimento, de termorregulador e homogeneizador de temperatura. Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62 graus a 65 graus por 30 minutos, mantendo-se o leite com agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria, devendo ser refrigerado imediatamente a uma temperatura de 2 a 4 graus.

Parágrafo 2-De acordo com o art. 373 do Decreto nº 9013/2017 do MAPA, somente fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C, durante um período não inferior a 60 dias, até que outra venha a substituí-la, ou que se enquadrem na Lei 19.599 - 17 de Julho de 2018 que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais no Estado do Paraná.

B - CALDEIRA

- 1- Deve estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência à existência, determinada pela legislação vigente;
- 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.

5- FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e quando em atividade no laticínio devem trajar uniforme completo composto de calça, camisa ou jaleco, avental, gorro (touca) e botas de cor clara e devem ser trocadas diariamente.

6 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS

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

B - Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias, toalhas descartáveis, dispenser para sabão líquido, bancos, armários individualizados e identificados para a guarda dos pertences pessoais dos colaboradores e lixeiras com acionamento com pedal.

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

D- Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

E- Dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento tipo pedal) necessários às boas práticas de higiene.

F- Ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional (barreira sanitária).



G - 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.

7 – ANEXOS

A - São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do laticínio: laboratório quando houver, setor para lavagem e guarda de formas e utensílios, sanitários, vestiários e DML (depósito de material de limpeza).

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

A - LABORATÓRIO

1- Ser de tamanho suficiente para abrigar todos os equipamentos necessários as análises de rotina;

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

3- Ser de fácil lavagem e higienização;

4- 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.

5- A dispensa de laboratório do item anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para o controle do processo de pasteurização do leite.



B- ESCRITÓRIO – deve ser localizado próximo a área industrial, podendo ser anexo, desde que não possua acesso direto com interior do estabelecimento.

C- OUTROS ANEXOS – oficina, refeitório, residência, depósitos.

Os anexos não devem dar acesso direto ao interior da indústria;

O estabelecimento de pequeno porte pode ser anexo a residência, desde que tenha acesso independente.

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.

A ZONA SUJA composta de:

1- Setor de recepção, que deve ser constituída no mínimo de:

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

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

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

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

F – A propriedade que fizer o transporte de leite em tarros 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 para higienização de caixas, que deve ser constituído por uma sala anexa, porém independente ao corpo industrial e comunicar-se com o interior através de óculo e possuir equipamentos necessários e suficientes para a finalidade.

PARÁGRAFO ÚNICO: em estabelecimentos de pequeno porte pode ser utilizada a área de recepção para lavagem e higienização das caixas, desde que forneça condições adequadas.

A ZONA LIMPA é composta pelos setores industriais do estabelecimento conforme as atividades a serem desenvolvidas.

V) 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 manteiga;
- 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.

VI) Os diversos setores que compõe as áreas de fabricação de um laticínio devem:

1- Estar dispostos de uma sequência adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2- Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados a necessidade do setor.

3- Quando possuir defumador, que este seja localizado junto ao estabelecimento industrial, e em posição que proporcione bom fluxograma, e 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.

VII) O setor de condimentos e aditivos deve:

1- 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.

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.

Parágrafo único: Em empreendimentos de pequeno porte, 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 dentro de recipientes fechados, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.



VII) O setor de embalagem e rotulagem deve:

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

2- Ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleira, balanças, bancadas, tanques para higienização dos utensílios e equipamentos e pias para higienização das mãos provida de todas as facilidade necessárias preferência acionado a pedal com utilização de sabão liquido neutro e papel toalha descartáveis de folha branca, com lixeira de acionamento no pedal e placa com a forma correta de lavagem das mãos.

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, podendo estocar no local apenas a quantidade para uso diária.

IX) O setor de estocagem e resfriamento é constituído de câmaras frias ou depósitos, conforme as características dos produtos fabricados e devem:

1- Ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;

2- Estar localizado próximo a área de expedição;

3- Ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a tecnologia do produto;



4- Utilizar estrados e estruturas de prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira, exceto para queijos que a tecnologia permita.

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

X) O setor de expedição de leite e derivados deve ser:

- 1- De fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- 2- Dotado, preferencialmente, 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.

A – 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 não exceda duas horas.

XI) CONTROLE DE QUALIDADE – é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos auditáveis, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico, é obrigatório o estabelecimento ter aplicado as boas práticas de fabricação e os programas de autocontrole.

Para estabelecimento de Pequeno Porte, também deve ser observada a Instrução Normativa 05/2017 MAPA ou outra que a venha substituí-la.

Paço Municipal Marcos Vilas Boas Pescador, 27 de maio de 2024.



MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

AHMAD ISSA

Prefeito de Vera Cruz do Oeste - PR

MIKE EMILIANO SANTOS

Secretário Municipal de Agricultura Meio
Ambiente e Recursos Hídricos.