



# 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**





**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**

O SECRETÁRIO 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 **MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS**.

**INSTRUÇÃO Nº 002/2024**



## **OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS À MANIPULAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS, DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.**

I) Compreendem os estabelecimentos regidos por esta instrução os estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados, tanto casa do mel como entrepostos.

II) Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem estar:

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 Mel, Cera de Abelhas 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-

§1º - Devem haver pontos de água fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, água quente ou outro método que garanta uma boa higienização.

§2º - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

§3º - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

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



§1º – 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;

§2º – Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural, as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema fechado até o destino apropriado, localizado distante e de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

§3º – As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento ou fossa asséptica.

**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.

§1º Não é obrigatório a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratório externo, sendo somente realizada no estabelecimento análise da umidade do Mel.

§2º 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.

§3º Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis deverão ser realizados em área totalmente isolada dos setores de industrialização de produto comestível.

§4º Quando a preparação de Geléia Real e Pólen for realizada em setor específico, este deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos do setor de elaboração.

§5º A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada 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.

A - PISO 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.

B - PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades.

C - FORRO 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.

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

E - 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.

§1º Deve ser previsto uma porta ou abertura em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos, esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

F - VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para 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. Sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção

G - PÉ DIREITO deve ser de no mínimo 3 metros 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.

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.

I - PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário (brita) desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

**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, etc. devem ser:

- 1 – De material impermeável e resistente;
- 2 – De superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os fins do item 4: tanques (banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, depósito, fusão), centrífugas, secadores, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, bateadeiras/misturadoras, 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 lavagem e higienização, podendo ser balde plástico.
- 3 – De tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 – **FUNCIÓNÁRIOS** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, os funcionários devem trajar o uniforme de calça, camisa e/ou jaleco, avental, gorro/touca e botas de cor clara e serem trocados diariamente e sempre necessário.

## 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.



H – O acesso de funcionários:

- a) Deve ser único, atendendo a área de produção e expedição.
- b) Ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
- c) 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.
- d) Dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento tipo pedal) necessários às boas práticas de higiene.
- e) Ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional. (barreira sanitária).

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.

A **ZONA SUJA** é constituída de:

1 – Setor de recepção, que deve ser constituído de:

- a – área de recebimento que facilite as operações descarga do mel;
- b – prolongamento de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das intempéries;
- c – equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do mel;
- d – área de lavagem e higienização de recipientes (baldes) anexa ou na própria área de recebimento, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel;
- e – Local apropriado para depósito de recipientes limpos.
- f- A recepção deve ser separada por paredes inteiras das demais dependências.
- g- As melgueiras pode ser mantida na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção.

2 – Setor de depósito da matéria prima recebida e desoperulação.

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



também de pias, de preferência com acionamento mecânico, sabonete líquido e toalha descartável para higienização das mãos.

**A ÁREA INDUSTRIAL** pode ser constituída conforme sua atividade de:

- 1 – Setor de pré-aquecimento, descristalização, centrifugação, filtração, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.
- 2 – Setor de preparo da geléia real e pólen e adição ao mel.
- 3 – Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres.
- 4 – Setor de estocagem de geléia real e pólen.
- 5 – Setor de acondicionamento e rotulagem.
- 6 – Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos.
- 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.

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

§2º – 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 de embalagens para uso diário.

§3º – Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens, rótulos e ingredientes poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

O **SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM** deve ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento e situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto do estabelecimento.

§4º – não é permitida a reutilização de embalagens plásticas destinadas à comercialização.

O **SETOR DE ESTOCAGEM** de Geléia Real e Pólen pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.



O **SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO** deve estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento, sendo que a área de produção e expedição não precisam conter uma barreira física para sua separação.

A - Os produtos armazenados nesta área devem estar acondicionados sobre estrados e/ou prateleiras de material apropriado.

B - Recomenda-se que a expedição seja dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as intempéries.

## ANEXOS

A - São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento: laboratório (quando houver), local para lavagem e guarda de equipamentos e utensílios, sanitários, vestiários e DML- Deposito de Material de Limpeza.

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

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

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

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.

**OUTROS ANEXOS**, como oficina, refeitório, residência e almoxarifado não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de manipulação e/ou industrialização.

V - **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 implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.



# MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

VII- 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.

---

**AHMAD ISSA**

Prefeito de Vera Cruz do Oeste-PR

---

**MIKE EMILIANO SANTOS**

Secretário Municipal de Agricultura, Meio  
Ambiente e Recursos Hídricos.