



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 005, DE 17 DE MAIO DE 2019.

Normas Técnicas de instalações e equipamentos para Casas de Mel e Entrepostos de Mel e Derivados e Outros Produtos

A) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente, só concederá registro aos Entrepostos e Casas de Mel e Derivados quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por este serviço antes do início de qualquer obra.

B) Os Entrepostos e Casas de Mel e Derivados que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

DEFINIÇÕES:

CASAS DE MEL: são os estabelecimentos onde se recebe a produção dos apiários próprios, destinadas aos procedimentos de beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados.

ENTREPOSTOS DE MEL E DERIVADOS E OUTROS PRODUTOS: são os estabelecimentos destinados ao recebimento, classificação e industrialização de mel e seus derivados, bem como outros produtos de abelha, entre eles a cera de abelha, a geléia real, oriundos de vários estabelecimentos.

INSTALAÇÕES: Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, beneficiamento, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento do mel.

1. REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS

1.1 ÁREA E LOCALIZAÇÃO

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, recomendando-se uma distância mínima de 5 (cinco) metros das vias públicas e/ou outras divisas, salvo quando se trata de



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas (realizadas no terreno do estabelecimento) as operações de recepção e expedição.

O estabelecimento deverá ser construído afastado da área do terreno onde se situa o colmeal, podendo ser localizado em área rural ou urbana, neste último caso após ouvidas as autoridades de saúde pública, bem como os órgãos públicos responsáveis por normas urbanísticas e de defesa do meio ambiente.

A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, não será permitido o acesso direto entre os dois prédios, devendo possuir acesso independente.

1.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção e as operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

1.2.1 ÁREA CONSTRUÍDA

A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos, bem como apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção adequadas.

As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.

1.2.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS

As paredes em alvenaria deverão ser lisas, de cor clara e de fácil higienização. O pé direito deve ter altura suficiente para permitir boas condições de temperatura, ventilação, iluminação e disposição adequada dos equipamentos, recomendando-se 3 (três) metros de altura. As áreas de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras (azulejos, tinta lavável ou com outro material aprovado pelo SIM) na altura adequada para a realização das operações e da higienização,



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

recomenda-se dois (dois) metros de altura. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As portas e janelas serão metálicas ou de outro material aprovado pelo S.I.M., de fácil abertura e higienização, não se tolerando madeira na construção destas. Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos, com suportes removíveis para a higienização. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de pessoas e equipamentos.

1.2.3 TETO

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de beneficiamento e envase do mel. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

1.2.4 PISOS E ESGOTOS

O piso será liso, resistente, anti-derrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade em direção aos ralos e/ou canaletas para escoamento das águas residuais.

Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências.

A rede de esgotos deve ter dispositivos adequados, que evitem refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras e resíduos sólidos. Não será permitido o deságüe direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente. A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.5 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

As instalações necessitam de luz natural e artificial e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, devendo ser instaladas janelas com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial deve ser realizada com uso de luz fria. As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Quando a necessidade assim indicar, poderá ser exigida a climatização de determinadas seções ou instalação de exaustores, os quais devem ser providos de telas milimétricas em suas aberturas.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

1.2.6 LAVATÓRIOS DE MÃOS

Em todos os locais onde são realizadas as operações de recebimento, beneficiamento e envase do mel deverão existir lavatórios de mãos, com torneiras com desligamento automático (aceita-se dispositivo que possibilite o seu fechamento sem o uso das mãos), providos de sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor (lixeira) de toalhas usadas, acionado a pedal.

1.2.7 COLETORES DE RESÍDUOS

As dependências internas e externas onde há geração de resíduos deverão dispor de coletores, com capacidades suficientes para atender as necessidades diárias, providos de tampas acionadas a pedal.

1.2.8 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

A água utilizada na agroindústria deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade.

O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias, com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que utilizam água para processamento e higienização. Quando for o caso, deve possuir as instalações necessárias para o tratamento de água. 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.

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

1.2.9 INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR

A água quente é indispensável para adequada higienização das instalações e equipamentos. Desta forma, o estabelecimento deve possuir água quente em quantidade suficiente para atender as necessidades diárias.

1.2.10 TRATAMENTO DE EFLUENTES

Para registro no SIM, o estabelecimento deverá apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

1.3 CONSIDERAÇÕES GERIAS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS

Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

O material empregado na constituição de equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser de material impermeável e de fácil higienização. Deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos.

É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização. A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente entre si e demais elementos das dependências para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

1.4. SEÇÕES

1.4.1 RECEPÇÃO E EXTRAÇÃO

Esta seção deverá estar isolada do meio exterior através de portas dotadas de telas milimétricas à prova de insetos e possuir cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores. As melgueiras podem ser mantidas na área de recepção desde que seja telada e a extração do mel seja realizada no mesmo dia da recepção. Se o estabelecimento receber mel em favos, a sala de recepção deverá ter dimensões suficientes para comportar a instalação de equipamentos para extração do mel.

Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - mesa desoperculadora;
- II - centrífuga; e
- III - baldes.

1.4.2 DEPÓSITO DE MATÉRIA-PRIMA

Quando necessário, conforme a capacidade de recebimento de mel. Será de uso específico e dotado de estrados plásticos.

1.4.3 SETOR DE BENEFICIAMENTO

A dependência de beneficiamento do mel deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras. Neste setor ocorrem as operações de filtração, decantação, classificação e envase do produto.

Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - baldes;
- II - filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;
- III - tanque de decantação.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Os trabalhos com cera de abelhas e própolis deverão ser realizados em área totalmente isolada das áreas de industrialização de produtos comestíveis, necessitando, para tanto, de:

- Seção de recepção
- Tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento
- Equipamento de filtração
- Tanques ou formas de solidificação
- Mesa para seleção de própolis

1.4.4 ARMAZENAMENTO E EXPEDIÇÃO

Os produtos podem ser armazenados na sala de expedição se possuir área suficiente. Preferencialmente, a área de expedição deverá apresentar prolongamento para abrigar os veículos transportadores.

1.4.5 DEPÓSITOS

Deverão ser disponibilizados locais adequados e específicos para a estocagem de:

- a) Embalagens primárias e rótulos: a armazenagem das embalagens e dos rótulos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, podendo ser realizada nas áreas de produção, em armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.
- b) Produtos químicos e materiais de limpeza: em local protegido, fora da área de manipulação e processamento de matéria-prima e produtos e de expedição.

1.4.6 BARREIRA SANITÁRIA

A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas com água corrente, escova, sabão, pia com torneira com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis de papel não reciclado e coletores de papel com tampa acionada sem contato manual.

1.4.7 VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Deverão ser construídos em material lavável, com piso impermeável e de fácil higienização, com acesso independente a qualquer outra dependência do estabelecimento. Suas dimensões e instalações deverão ser compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento, sendo permitido sanitário e vestiário único em caso de agroindústria com mão-de-obra exclusivamente familiar.

Os sanitários devem dispor de vaso sanitário com tampa, pia para a higienização das mãos, sabonete líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas acionado a pedal.

Os vestiários devem possuir tamanho adequado para guarda e troca de roupas dos manipuladores.

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.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento. Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

1.4.8 RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO

A existência de varejo na mesma área da agroindústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a agroindústria apenas por óculo.

2 UNIFORMES

É obrigatório o uso de uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, touca e botas, utilizados exclusivamente nos recintos da agroindústria.

A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

3 TRANSPORTE

O trânsito dos produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, garantindo a sua integridade.

Os veículos transportadores deverão ser devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

4 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Conjunto de medidas que devem ser adotadas pelos estabelecimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos e demais legislações vigentes.

É obrigatório o curso de Boas Práticas de Fabricação para os manipuladores da agroindústria.

5 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

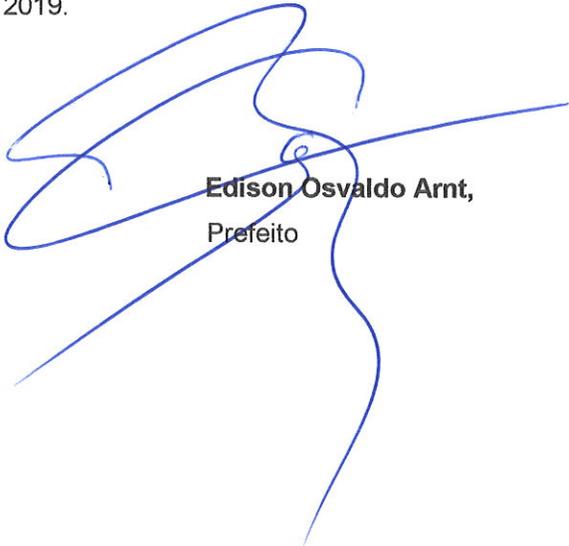
www.coronelbarros.rs.gov.br

O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Esta instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Coronel Barros, 17 de maio de 2019.



Edison Osvaldo Arnt,

Prefeito