

DECRETO N° 045, DE 07 DE MARÇO DE 2018.

Estabelece, em todo território Municipal, as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de mel e derivados, e dá outras providências.

Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal de Sorriso, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO a necessidade de padronizar os métodos de elaboração de produtos de origem animal, relativamente às instalações e equipamentos para estabelecimentos que serão registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/Sorriso;

CONSIDERANDO a necessidade da padronização da construção dos estabelecimentos que serão registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/Sorriso, visando à manutenção higiênico-sanitária dos ambientes e das operações industriais;

DECRETA:

Art. 1º Este Decreto estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos de mel e derivados para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso.

Art. 2º Os estabelecimentos de Mel, Cera de abelhas e derivados devem estar instalados:

I. Distantes de estabelecimentos de criação de animais ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza;

II. Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

III. Para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: possuir acesso independente quando que for construído anexo à residência;

IV. Em área que permita a livre movimentação de veículos;

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

Art. 3º É proibido residir na área industrial do estabelecimento.

Art. 4º Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de abelhas e derivados devem dispor de:

I. ÁGUA DE ABASTECIMENTO: potável e em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- a) Todas as dependências devem possuir pontos de água em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor;
- b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;
- c) Ter sido submetida à prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento. O teor de cloro deve ser monitorado sempre que o estabelecimento estiver em atividade;
- d) É necessário 1 (um) litro de água para cada 3 (três) quilos de mel. Essa é a proporção referência do volume de água necessário para limpeza e higienização do estabelecimento, equipamentos e dependências sanitárias.

II. SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS: em conformidade à sua natureza, dimensionado conforme o volume produzido e que atenda aos seguintes requisitos:

- a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema 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) As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento e de acordo com as determinações do órgão ambiental competente.
- c) As canaletas utilizadas no escoamento de águas residuais devem ter fundo côncavo e liso.

III. 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, depósitos de embalagens vazias, tampas e rótulos; sempre separadas por meio de paredes, das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

- 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 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 Pólen (isoladamente ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em setor específico, este deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos do setor de elaboração;

e) 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. Tolerar-se a utilização comum apenas do depósito de produtos prontos e da expedição;

f) A critério do SIM/Sorriso poderá ser exigida a instalação de um Laboratório para o controle de qualidade do Mel.

IV. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS: adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor.

V. VAPOR OU AGUA QUENTE: em quantidade suficiente às necessidades do estabelecimento. Poderá ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

VI. PISO: de material impermeável e antiderrapante, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação mínima de 2% (dois por cento) para o escoamento das águas residuais a ralos ou canaletas.

VII. PAREDES: em alvenaria com as seguintes características:

a) Lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;

b) Construídas ou revestidas com materiais de cor clara;

c) Com arredondamento nas suas interseções com o piso e entre as paredes, de modo a impedir o acúmulo de sujidades;

d) Cobertas com tinta que não descama nos compartimentos onde houver a manipulação de produtos comestíveis.

VIII. FORRO: de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores e que não acumule sujeira. É dispensado o uso de forro no estabelecimento quando a cobertura, cumulativamente.

a) For metálica;

b) Esteja devidamente vedada e assentada sobre estrutura metálica ou de concreto;

c) Apresente sua face interna recoberta de tinta de cor clara contendo produto antimofa.

IX. JANELAS: metálicas providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades.

X. PORTAS: metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais.

XI. PE DIREITO: adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro dos setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 (três) metros nas seções industriais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias quando for o caso delas existirem.

XII. FUNCIONÁRIOS: em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme completo composto de calça, jaleco, avental, gorro e botas de cor clara.

XIII. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS:

a) Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;

b) Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;

c) Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna;

d) Providos de laje e pedilúvio no acesso à área industrial.

Art. 5º São utensílios: facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados, etc., que devem atender aos seguintes requisitos:

I. Serem construídos de material impermeável, resistente e inoxidável, sendo proibida a madeira;

II. Ser de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

Art. 6º. São equipamentos: tanques para banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, depósito, fusão, etc., centrífugas, secadores, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, bateadeiras/misturadeiras, seladoras, prensas, entre outros devendo atender aos seguintes requisitos:

I. Estarem em número e capacidade suficientes para atender a demanda do estabelecimento;

II. Serem construídos de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

III. Possuírem tecnologia adequada à sua finalidade.

Art. 7º A iluminação do estabelecimento deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria. Nas áreas de manipulação de matéria prima, de produtos e

de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes, as lâmpadas devem estar devidamente protegidas contra rompimentos. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

Art. 8º A ventilação do estabelecimento deve ser natural e 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, exaustores, etc. É proibido o uso de ventiladores nas áreas de manipulação de matéria prima, fabricação e estocagem de produtos comestíveis.

Art. 9º Os pátios devem ser pavimentados de modo a evitar a formação de poeira ou barro. Permite-se o revestimento primário (brita) desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade. Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

Art. 10. O acesso dos funcionários ao estabelecimento deve:

- I.** Ser único;
- II.** Ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho, tal que não se possa pular por cima;
- III.** Ser dotado de lavadouro de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 11. Os pedilúvios existentes no estabelecimento devem ser construídos de modo que seu uso não possa ser burlado por aqueles que acessem as instalações e com comprimento mínimo de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros).

Art. 12. Todos os estabelecimentos de Leite e derivados, para serem registrados no SIM/Sorriso, devem possuir:

- I.** 1 (uma) zona suja;
- II.** 1 (uma) zona limpa;
- III.** Anexos.

Art. 13. A zona suja é composta de:

- I.** Setor de recepção, que deve ser constituído de:
 - a) Plataforma ampla, situada a 0,80 m (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar as operações de 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) Local apropriado para depósito de recipientes limpos.
- II.** Setor de depósito de matéria prima recebida.

Art.14. 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 com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 15. Os anexos podem ser fundamentais ou opcionais:

I. São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e derivados, o setor de lavagem, desinfecção e guarda de recipientes e utensílios, sanitários e vestiários;

II. São considerados com anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

Art. 16. A área industrial pode ser constituída conforme a sua atividade por:

I. Setor de pré-aquecimento, banho-maria, centrifugação, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel;

II. Setor de preparo de Geleia Real e pólen e adição ao mel;

III. Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres;

IV. 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);

V. Setor de acondicionamento e rotulagem;

VI. Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos (que deve comunicar-se com o interior da indústria ou entreposto através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo);

VII. Setor de depósito de produtos prontos e expedição;

VIII. Setor de manipulação e preparo de cera de abelhas e de própolis (isolado da área de industrialização de produtos comestíveis).

Art. 17. Os diversos Setores que compõem as áreas de manipulação ou industrialização de um estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem:

I. Estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

II. Serem de tamanho adequado à sua destinação;

III. Terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

IV. Serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;

V. Terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;

VI. Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor.

Art. 18. O setor de acondicionamento e rotulagem deve:

I. Ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

II. Ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, carrinhos, estrados (não de madeira), prateleiras, etc.;

III. Situar-se em posição adequada a fim de atender ao fluxo correto do estabelecimento.

Art. 19. Setor de estocagem (Geleia Real E Pólen), que pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.

Art. 20. O setor de depósito de produtos prontos e expedição deve:

I. Estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento;

II. Equipado com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira;

III. De fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;

IV. A expedição deve ser feita preferencialmente através de óculo e dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as intempéries.

Art. 21. O escritório deve ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

Art. 22. Laboratório:

Parágrafo único. Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 23. Outros anexos podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., os quais não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento (indústria ou entreposto).

Art. 24. As caldeiras, quando necessárias, devem:

I. Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distancia determinada pela legislação vigente;

II. Ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;

III. Quando a caldeira for à lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

Art. 25. Para o 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, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico.

Art. 26. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor a 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;
- III.** Estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 27. 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.

Art. 28. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 07 de março de 2019.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
Secretário de Administração