

## **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, batadeiras/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