

**DECRETO N° 252, DE 03 DE ABRIL DE 2020.**

Aprova a Instrução Normativa SAMA n° 03/2020, que dispõe sobre as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de leite e derivados, a fim atender as exigências legais e dá outras providências.

Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal de Sorriso, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas e objetivando a operacionalização do Sistema de Controle Interno do Município, no âmbito do Poder Executivo,

**DECRETA:**

**Art. 1º.** As normas e procedimentos dos padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos de leite e derivados para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso, obedecerão aos procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa SMA n° 02/2020, aprovada por este Decreto.

**Art. 2º.** Fica revogado o Decreto de n° 044, de 01 março de 2019.

**Art. 3º.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 03 de abril de 2020.

**ARI GENÉZIO LAFIN**  
Prefeito Municipal

**ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO**  
Secretário de Administração

## **INSTRUÇÃO NORMATIVA SGP Nº 03/2020**

**Versão:** 01

**Aprovação:** 03/04/2020

**Ato de Aprovação:** Decreto nº 252/2020

**Unidade Responsável:** Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Unidade Executora:** Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Dispõe sobre as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de leite e derivados, e das outras providências.**

**O CONTROLADOR GERAL DO MUNICÍPIO DE SORRISO ESTADO DE MATO GROSSO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos artigos 31, 70 e 74 da Constituição Federal de 1988, que estabelecem a missão institucional do Sistema de Controle Interno, na Lei Complementar Municipal nº 016/2004 alterada pela Lei Complementar Municipal nº 113/2010 que dispõe sobre a criação do Sistema Integrado de Controle Interno;

**CONSIDERANDO** a necessidade de estabelecer normas e procedimentos para a padronização e parâmetros técnicos nas instalações e equipamentos para estabelecimentos de leite e derivados.

**RESOLVE:**

### **CAPÍTULO I DA FINALIDADE**

**Art. 1º** Aprovar as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de leite e derivados.

**Art. 2º** Esta norma estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos de leite e derivados para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso.

**Art. 3º** Os estabelecimentos de Leite 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. 4º** É proibido residir na área industrial do estabelecimento.

**Art. 5º** Todos os estabelecimentos de Leite 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 6 (seis) litros de água para cada litro de leite processado. Essa é a proporção referência do volume de água necessário para limpeza e higienização do laticínio, 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) No caso de estabelecimento situado em área rural, provido de canalização fechada que conduza as águas residuais dos estábulos, currais e sala de ordenha às esterqueiras, devem ser instaladas em local distante do estabelecimento para evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos;

c) 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.

d) 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 envase do leite, fabricação de

derivados do leite, refrigeração, armazenagem, exames laboratoriais e outras, devendo ainda preencher os seguintes requisitos:

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 de ordenha separados das dependências industriais.

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

**V - VAPOR OU ÁGUA QUENTE:** em quantidade suficiente às necessidades do laticínio. 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 e quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídas em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus).

**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 - PÉ DIREITO:** mínimo de 3,0 m (três metros) nas seções industriais e de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias, capaz de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados.

**XII - FUNCIONÁRIOS:** em número suficiente ao atendimento das necessidades do estabelecimento. Quando em atividade deverão estar trajados com uniformes completos e de cor clara, compostos de calças, jalecos, aventais, gorros e botas.

### **XIII - VESTIÁRIOS E 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.

**Art. 6º** São utensílios: caixas, bandejas, facas, estrados, rodos, pá, liras, termômetros, entre outros, 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. 7º** São equipamentos: tanques, bombas, centrífugas, pasteurizadores, padronizadoras ou clarificadoras, envasadeiras, moldadeiras, manteigueiras, prensas, caldeiras, 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;

IV - É obrigatória a presença e o uso do pasteurizador de leite em todos os estabelecimentos de leite e derivados.

**Art. 8º** 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. 9º** 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. 10.** 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.11.** O acesso dos funcionários ao estabelecimento deve:

I - Ser único;

II - 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.12.** Nos estabelecimentos situados em áreas rurais providos de sala de ordenha anexa, os funcionários do setor de ordenha e manejo dos animais devem possuir vestiários e sanitários separados dos funcionários do laticínio.

**Art. 13.** 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. 14.** A zona suja é composta de:

I - Setor de recepção, constituído no mínimo de:

a) Plataforma ampla, situada a 0,80 m (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar as operações de descarga do leite;

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 leite;

d) Sistema manual ou automático de desinfecção de latões;

e) Local apropriado para depósito de latões limpos;

f) Dispositivos e equipamentos necessários ao recebimento de leite e a higienização das mangueiras e tanques dos veículos transportadores, caso coletado a granel na área de recepção.

II - O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite, devendo:

- a) Manter comunicação com o interior do estabelecimento através do óculo;
- b) Estar provida de equipamentos necessários e suficientes à sua finalidade.

**Art. 15.** A zona limpa é composta pelos setores industriais do estabelecimento, segundo as atividades a serem desenvolvidas. 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. 16.** Os anexos podem ser fundamentais ou opcionais:

I - São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do laticínio: o laboratório, o setor de lavagem e guarda de formas e utensílios, os sanitários, os vestiários e a dependência para higienizar tanques de coleta a granel e seus acessórios.

II - A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

III - São considerados como anexos opcionais ao funcionamento do laticínio: o escritório, o refeitório e a oficina.

**Art. 17.** A área industrial de um laticínio, conforme sua atividade pode ser composta de:

- I - Setor de beneficiamento e envase de leite;
- II - Setor de fabricação de queijos;
- III - Setor de fabricação de iogurte e bebida lácteas;
- IV - Setor de fabricação de manteiga;
- V - Setor de fabricação de doce de leite ou requeijão;
- VI - Setor de condimentos e aditivos;
- VII - Setor de embalagem e rotulagem;
- VIII - Setor de estocagem e resfriamento;
- IX - Setor de expedição de leite e derivados;
- X - Setor de cura de queijos.

**Art.18.** Os diversos setores que compõem as áreas de fabricação de um laticínio devem:

I - Estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja retorno ou cruzamento de matéria prima ou produtos em processamento com produtos acabados;

II - Quando autorizado pelo SIM/Sorriso ao fabrico de produtos defumados, o defumador deve ser contíguo à área de processamento.

§ 1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos à identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

**Art. 19.** O setor de condimentos e aditivos adicionalmente deve:

I - Estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;

II - Comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com seu exterior através de óculos;

III - Estar dotado de prateleiras ou estrados apropriados à guarda e conservação dos produtos nele armazenados.

**Art. 20.** O setor de embalagem e rotulagem adicionalmente deve:

I - Estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;

II - Comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com o exterior através de óculos.

**Art. 21.** O setor de estocagem e resfriamento é constituído de câmaras frias ou depósitos, segundo as características dos produtos fabricados, adicionalmente devendo:

I - Estar localizado próximo à área de expedição;

II - Ser dotado de equipamento adequado à geração de frio, capaz de manter a temperatura das câmaras entre 1°C (um grau centígrado) e 5°C (cinco graus centígrados);

III - Para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatível com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos;

IV - Possuir câmaras e depósitos com pisos providos com estrados e prateleiras, construídos com materiais apropriados, vedada a utilização de madeira;

V - Preferencialmente manter as câmaras de salga separadas das câmaras de cura e das câmaras de produtos prontos;

VI - Para a estocagem de leite acondicionado em caixas convencionais, a câmara fria deve ser dimensionada de modo a ser capaz de armazenar 20 (vinte) caixas por metro quadrado em pilhas com 1,0 m (um metro) de altura.



**Art. 22.** O setor de salga por salmoura, secagem e cura de queijos devem ser realizadas em câmaras frias. As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatível com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

**Art. 23.** O setor de expedição de leite e derivados adicionalmente deve:

- I - Ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- II - Ser dotado, preferencialmente, de óculo adequado à finalidade;
- III - Ser dotado de prolongamento em sua cobertura capaz de proteger as operações de carga.

**Art. 24.** O laboratório adicionalmente deve:

- I - Estar dimensionado de modo a abrigar todos os equipamentos necessários às análises de rotina;
- II - Estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação;
- III - Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias 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;
- IV - A dispensa de laboratório previsto no item anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização
- V - Ser acessível, preferencialmente, pela plataforma de recepção e comunicar-se com a dependência de beneficiamento através de óculo;
- VI - Ser construído com materiais que facilitem a sua lavagem e higienização.

**Art.25.** O escritório deve ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior das instalações nas quais o leite e seus derivados são processados.

**Art. 26.** Outros anexos, tais como: oficina, refeitório, residência, depósitos, devem

- I - Estar situados a uma distância aproximada de 20,0 m (vinte metros) da área industrial;
- II - Ser diretamente inacessíveis ao interior da indústria.

**Art. 27.** As caldeiras, quando necessárias, devem:

- I - Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distância 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. 28.** Para o controle de qualidade é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico.

**Art. 29.** 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. 30.** O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

**Art. 31.** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 03 de abril de 2020.

**ARI GENÉZIO LAFIN**  
**Prefeito Municipal**

**LAÉRCIO COSTA GARCIA**  
**Controlador Geral**

**ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO**  
**Secretário de Administração**