

DECRETO N° 044, DE 01 DE MARÇO DE 2019.

Estabelece em todo território Municipal, as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de leite 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 dois 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 leite e derivados para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso.

Art. 2º 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. 3º É proibido residir na área industrial do estabelecimento.

Art. 4º 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 separados das dependências industriais para que não haja contaminação do leite;

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.

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 antimoho.

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. **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;

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

Art. 5º 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. 6º 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. 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. 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. 12. 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. 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 com 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. Possuir setor de envase apartado dos demais, caso o estabelecimento produza leite *in natura* e derivados;

III. 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 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 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. 28. 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. 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 agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 31. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 01 de março de 2019.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

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

ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
Secretário de Administração