INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 004 DE 15 DE ABRIL DE 2025

"Estabelece normas técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados"

Rodrigo Daniel Bloch, Prefeito Municipal de Ubiretama, no uso das atribuições,, em cumprimento com a Lei Municipal n° 051/1997, e o DECRETO MUNICIPAL Nº 018/2025, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2025, **RESOLVE;**

Art. 1º Aprovar a NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS, em anexo.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Ubiretama, 15 de Abril de 2025.

Rodrigo Daniel Bloch
Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

1. ÂMBITO DA APLICAÇÃO

a) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Agricultura , só concederá registro as Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados, quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por este serviço antes do início de qualquer obra.

b) As Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados que já estiverem registradas e funcionando sob SIM deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente ao início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

2. DEFINIÇÕES

a) UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS: É o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais;
b) 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.
c) EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento do mel.

CAPÍTULO I
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS:

1. FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:

1.1. LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO: O estabelecimento poderá estar localizado em área rural ou

urbana. Deverá ainda, atender aos seguintes requisitos:

- situar-se em terreno, amplo, com vistas à expansão;

- construção do bloco industrial afastado, preferentemente, a uma distância mínima de 10(dez) metros das vias públicas;

- área interna com fácil circulação de veículos, piso que não forme barro ou poeira e com facilidade de escoamento das águas pluviais;

- área industrial delimitada para evitar a entrada de animais e pessoas estranhas;

- dispor de facilidade para abastecimento de água potável e rede de esgotos industriais e sanitários, bem como os seus tratamentos;

- distantes de fontes de poluição;

1.2. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1. CARACTERISTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:

1.2.1.1. ÁREA CONSTRUÍDA: Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

1.2.1.2. INSTALAÇÕES:

Deverá dispor de dependências para :

- Seção de Recepção e Seleção: devera dispor de local que permita a recepção dos produtos (matéria- prima) e deverá ter dimensões suficientes para comportar o fluxo de produção;

- Laboratório: Para o controle da matéria-prima, devendo estar equipado para a realização, no mínimo das análises de rotina. O Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer ao estabelecimento a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas no laboratórios das indústrias. O custo das análises correm por conta do estabelecimento fiscalizado.

- Depósito de Matéria-Prima: Quando necessário, conforme a capacidade de recebimento de mel, a cargo do SIM. Será de uso especifico e dotado de estrados plásticos.

- Sala de Elaboração: Poderá comportar variados equipamentos, em função da tecnologia empregada.

- Sala de beneficiamento: quando forem também realizadas as atividades de desoperculação e centrifugação de mel no próprio estabelecimento;

- A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada em dependências específicas e separadas da área onde se beneficia o Mel, podendo, entretanto, ser contígua a esta, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produto embalado e da expedição. Quando a preparação deGeleia Real e Pólen (isoladamente ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em dependência específica, esta deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos da dependência de elaboração.

- Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada dasáreas 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

- Seção de embalagem e expedição

- Depósito de Embalagens: Deverá localizar-se em posição que permita fácil acesso às seções de higienização de vasilhames e elaboração.

- Depósito de Produtos Embalados e Expedição: Dependência que deverá obedecer aos mesmos requisitos da dependência de elaboração. Assim como na recepção, sua cobertura deverá apresentar prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

- Dependência para Higienização e Sanitização de Recipientes: Deverá possuir tanques ou equipamentos distintos para tais operações e situar-se próxima das seções a atender, propiciando um fluxograma racional dos trabalhos. Poderá ser subtraída, conforme justificativa técnica embasada pelo estabelecimento.

1.2.1.3. PISOS E ESGOTOS: Deverá ser constituído de material resistente a choques e à ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, recomendando-se ladrilhos, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo SIM, rejuntado adequadamente com uma declividade mínima em direção aos ralos e canaletas. Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências. Não será permitido o deságue 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.

1.2.1.4. PAREDES, PORTAS E JANELAS: As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até o teto com azulejos ou similares de cor branca ou com tinta lavável tipo epoxi. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM. Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 2,40 (dois metros e quarenta centímetros) metros. Todas as portas com comunicação para o exterior devem ser mantidas fechadas e possuir sistema de fechamento automático, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas das áreas industriais serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos.

1.2.1.5. PÉ DIREITO: Mínimo de 2,40 (dois metros e quarenta centímetros) metros.

1.2.1.6. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO: As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, por isto no seu projeto de construção será prevista área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos. Quando a necessidade assim indicar, poderá ser exigida a climatização de determinadas seções ou instalação de exaustores.

1.2.1.7. 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.

1.2.1.8. LAVATÓRIOS DE MÃOS: localizados em locais estratégicos ao juízo do SIM, compostos de lavatórios de mãos, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento

manual, providos de sabão líquido inodoro e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

1.3. CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:

1.3.1. EQUIPAMENTOS E NATUREZA DO MATERIAL: O estabelecimento deverá dispor de todos os equipamentos que se fizerem necessários ao processamento dos produtos e estes deverão ser constituídos de materiais atóxicos e preferencialmente constituídos de inox;

1.3.2. DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS: É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.

1.3.3. LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS: A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

1.3.4. ÁGUA DE ABASTECIMENTO: O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos os padrões de potabilidade. Poderá ser exigida a cloração, e em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície. Os depósitos de água tratada deverão permanecer fechados, a fim de evitar possíveis contaminações.

1.3.5. TRATAMENTO DE EFLUENTES: No momento do registro, o estabelecimento deverá apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

1.4. ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES:

1.4.1 VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS: Construídos com acesso independente à qualquer outra dependência da indústria, serão sempre de alvenaria ou isopainel, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede da área das privadas e mictórios. Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do "tipo vaso turco", e serão em número de uma privadapara cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal ou outro meio que não utilizeas mãos, providos de sabão líquido inodoro. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitáriosserão dimensionadas de maneira à permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos. Nos estabelecimentos enquadrados como agroindústria familiar onde a mão de obra for familiar, será aceito apenas um sanitário e vestiário, resguardado ao SIM o deferimento desta situação, podendo o mesmo exigir mais do que um sanitário.

1.4.2. UNIFORMES: Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas. O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também a operários do sexo masculino.

1.4.3. BARREIRA SANITÁRIA: A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão; e pia com torneira acionada a pedal ou joelho e sabão líquido, devendo estar localizada em local de acesso ao interior da indústria.

1.4.4. ALMOXARIFADO: Em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingredientes e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

1.4.5. ESCRITÓRIO: O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial, quando necessário ao juízo do SIM.

Ubiretama – RS, 15 de abril de 2025