



**Estado do Rio Grande do Sul  
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO**

**PODER EXECUTIVO**

**MUNICÍPIO DE PAULO BENTO  
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E FOMENTO AGROPECUÁRIO  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02 DE 15 DE DEZEMBRO DE 2022**

**NORMAS TÉCNICAS PARA  
ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAL  
DE PEQUENO PORTE DE LEITE E  
DERIVADOS.**

A Secretária Municipal de Agricultura e Fomento Agropecuário e o Coordenador do Serviço de Inspeção Veterinária de Paulo Bento, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com as disposições da Lei Municipal nº 2.015 de 24 de novembro de 2022, que *“Institui o Serviço Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal de Paulo Bento – SIM e dá outras providências”* e do Decreto Municipal nº 2.867/2022 de 29 de novembro de 2022 que *“Regulamenta a Lei Municipal nº 2.015, de 24 de novembro de 2022, que Institui o Serviço Municipal de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal de Paulo Bento – SIM e dá outras providências”*, RESOLVE baixar a seguinte:

**INSTRUÇÃO NORMATIVA**

**Art. 1º.** A presente Instrução Normativa visa estabelecer Normas Técnicas para Estabelecimentos Agroindustrial de Pequeno Porte de Leite e Derivados.

**1) DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve ter produção própria ou receber, no máximo, dois mil litros de leite por dia.

Os estabelecimentos que ultrapassarem a quantia estabelecida nesta Instrução Normativa não poderão utilizar das normativas estabelecidas neste instrumento.

**2) ÁREA EXTERNA**

Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais.

A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.



**Estado do Rio Grande do Sul  
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO**

**PODER EXECUTIVO**

**3. INSTALAÇÕES PARA A INSPEÇÃO SANITÁRIA:**

O estabelecimento com Inspeção Sanitária fornecerá a esta as instalações necessárias para o bom desempenho de suas atividades.

As tarefas de conservação e higienização dessas dependências caberão sempre à empresa inspecionada.

**4. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:**

Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, serão sempre de alvenaria, 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. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficientes.

Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo "vaso turco".

Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios, providos de sabão líquido inodoro e papel toalha não reciclado, torneiras de acionamento não manual e lixeiras com tampas de acionamento por pedal.

Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

Ainda será permitido para agroindústrias ou equivalentes com mão de obra apenas familiar a utilização de um banheiro para todos os trabalhadores desde que não exceda 8 (oito) pessoas, podendo ser utilizado inclusive para vestiário, desde que as roupas e uniformes permaneçam em armários fechados e que seja devidamente higienizado.

**5. UNIFORMES:**

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, deverá usar uniformes completos branco ou cores claras que consiste em calça, jaleco, bota, touca e avental impermeável se for necessário.

O pessoal que exerce atividades externas como coleta de resíduos, fogo, ordenha é permitido a utilização uniformes coloridos que consiste em bota, calça, camisas e/ ou jaleco ou ainda macacão.

O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também aos funcionários do sexo masculino.

**6. HÁBITOS HIGIÊNICOS:**

Os produtores e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se rigorosamente barbeados.

É proibido, durante os trabalhos, o uso de anéis, alianças, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes.



**Estado do Rio Grande do Sul  
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO**

**PODER EXECUTIVO**

É proibido fumar em qualquer área no interior dos estabelecimentos ou praticar qualquer atitude anti-higiênica.

É proibido o consumo de alimentos ou bebidas no interior dos estabelecimentos.

**7. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:**

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

O clorador automático será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água. Assim, o reservatório deverá ser dimensionado para atender o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de industrialização e de maneira que toda a água consumida permaneça por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos em contato com o cloro. O controle da taxa de cloro na água de abastecimento deverá ser realizado diariamente.

A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

O reservatório deverá ser lavado com frequência mínima semestral, admite-se a lavagem ser realizada pelo proprietário ou responsável técnico desde que obedeça integralmente ao POP para lavagem de reservatório de água e que esteja sempre limpo quando for vistoriado pelo SIM.

**8. INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR:**

A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, tolera-se a utilização de torneiras elétricas de água quente, desde que a cloração da água seja superior a 1,50 ppm e que não afete na inocuidade dos produtos.

**9. CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO**

O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas especialmente em dias de chuva.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE PAULO BENTO**

**PODER EXECUTIVO**

A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

O estabelecimento que recebe leite em latões preferencialmente de aço inox, quando for de plástico, polietileno ou outro material que possa apresentar ranhuras ou incrustações, ferrugens, deve ser imediatamente substituído, quando for de outro material deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite, no momento do transporte.

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.

O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial em distância mínima a permitir que não ocorra contaminação da área de processamento.

O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

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.

A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização, bem como as demais análises microbiológicas e físico químicas que se fizerem necessárias a critério do SIM.

A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras e portas dotadas de fechamento automático.

As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias.

As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprios, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

O fatiamento e a rolagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento afim de manter o adequado fluxo de produção.

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



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE PAULO BENTO**

**PODER EXECUTIVO**

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

O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

**10. PISOS:**

O piso será de material resistente, liso, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% (um por cento), para uma perfeita drenagem.

A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

**11. PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

O “pé-direito” da sala de processamento e demais dependências deverá ter altura de 3,0 m (três metros), exceto plantas aprovadas anteriormente a publicação destas normas técnicas as quais serão aceitas desde que garantam a temperatura adequada ao processamento.

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos, resfriadores, galões e demais utensílios utilizados.

As portas e janelas serão sempre metálicas ou de materiais lisos, impermeáveis e de fácil higienização, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

As janelas, portas ou quais quer outras aberturas serão, obrigatoriamente, providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização ou substituição quando apresentar falhas.

**12. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundante e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

A iluminação artificial terá dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

**13. TETO:**



**Estado do Rio Grande do Sul  
MUNICÍPIO DE PAULO BENTO**

**PODER EXECUTIVO**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado, e quando as vigas forem de madeira, estas deverão ser pintadas com tinta óleo e mantidas sempre em bom estado de conservação.

É obrigatório o uso de equipamentos que impeçam a entradas de insetos, aves entre outros.

**14. BARREIRA SANITÁRIA:**

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova, sabão líquido, pia com torneira acionada a pedal ou outra forma que evite o contato manual, e papel toalha não reciclável, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria, ou ainda em pontos de circulação comum onde seja possível fazer a lavagem das botas e mãos sempre que sair e retornar à área de manipulação.

**15. TRANSPORTE DOS PRODUTOS**

Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículos adequados e em bom estado de conservação, sem avarias que possam prejudicar a conservação do produto até seu destino e dotados preferencialmente.

**16. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

- I - Filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
- II - Resfriador a placas;
- III - Bomba sanitária; e
- IV - Tanque de estocagem.

Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - Realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;

II - Recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e

III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

Parágrafo único. Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE PAULO BENTO**

**PODER EXECUTIVO**

A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termo registradores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus centígrados a sessenta e cinco graus centígrados) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados) durante todo o período de estocagem.

É permitido o armazenamento do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2°C a 4°C (dois graus centígrados a quatro graus centígrados).

O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenamento e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

É proibida a pasteurização de leite pré-ensado.

É proibida a repasteurização do leite para consumo direto.

Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I - fermenteira;

II - envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e

III - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE PAULO BENTO**

**PODER EXECUTIVO**

Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de queijo e creme de leite.

Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - padronizadora ou desnatadeira;

II - tanque de fabricação de camisa dupla; e

III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla;

II - batadeira; e

III - lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos, ou embalagem que ermita que a embalagem fique lacrada quando for fechada.

O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta Instrução Normativa para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto, ou embalagem que ermita que a embalagem fique lacrada quando for fechada.

Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou

II - tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada a injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

## **17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:





**Estado do Rio Grande do Sul**  
**MUNICÍPIO DE PAULO BENTO**

**PODER EXECUTIVO**

I - Não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - Tenham asseguradas 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; e

IV – estejam devidamente lacrados.

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.

O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente estadual ou federal podendo ser utilizada a critério do SIM e poderá sempre que julgar necessário ter critérios mais rigorosos que os presentes nesta instrução normativa.

Fica permitido o uso de sanitário já existente na propriedade, desde que numa distância não superior a 40 (quarenta) metros da agroindústria ou equivalente, e tenha vias pavimentadas, no entanto, não isenta a existência de vestiário em anexo ao estabelecimento.

**18. TRANSPORTE DOS PRODUTOS**

Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículos adequados e em bom estado de conservação, sem avarias que possam prejudicar a conservação do produto até seu destino.

**Art. 3º** Ficam expressamente revogadas quaisquer instruções ou normativas que eventualmente disciplinem a matéria objeto da presente Instrução Normativa.

**Art. 4º** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Paulo Bento/RS, 15 de dezembro de 2022.

---

Zediane Bonatto  
Responsável pelo SIM  
Portaria nº 213/2022.

---

Fernando Diniz Pompermaier  
Sec. Mun. Agric. Fom. Agropecuário  
Portaria nº 014/2021.