



Município de Ijuí – Poder Executivo

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural

Serviço de Inspeção Municipal

Instrução Normativa nº 05 de 01 de Julho de 2019.

ESTABELECE NORMAS TÉCNICAS DE
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA
CASA DO MEL:

A)- O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural, só concederá registro as Casas do Mel, quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por este serviço antes do início de qualquer obra.

B)- As Casas do Mel que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

C) DEFINIÇÕES:

1- CASAS DO MEL: Entende-se por Casas do Mel, o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação do mel e seus derivados, oriundos de produção de apiário próprio.

2- 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.

3- EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento do mel.

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO CASA DO MEL:

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:

1.1. LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO: A Casa do Mel poderá estar localizado em área rural e 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 5(cinco) metros das vias públicas;
- 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 e ou contaminação;
- beneficiada de serviços básicos, tais como: luz elétrica, transporte, etc.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1 - CARACTERÍSTICAS 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



Município de Ijuí – Poder Executivo

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural

Serviço de Inspeção Municipal

técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas no laboratórios das indústrias.

- Depósito de Matéria-Prima: Quando necessário, conforme a capacidade de recebimento de mel, a cargo do SIM. Será de uso específico e dotado de estrados plásticos.
- Sala de Beneficiamento: Adjacente a recepção, e deverá dispor dos equipamentos para desoperulação, centrifugação. O processo de decantação e embalagem e rotulagem pode ser executado neste mesmo local, quando ao juízo do SIM, mediante análise do memorial descritivo do estabelecimento, se comprove que as atividades de decantação, embalagem e rotulagem ocorram em momento distinto das atividades de desoperulação e centrifugação.
- Sala de decantação, embalagem e rotulagem: Adjacente ao beneficiamento, podendo ser dispensado ao juízo do SIM, conforme item anterior descrito;
- Depósito de Embalagens: Localizado em local higiênico aprovado pelo SIM;
- Depósito de Produtos Embalados e Expedição: Adjacente a rotulagem, com acesso para o exterior que permita as operações de carga de produtos.
- Higienização e Sanitização: Local dotado de água quente e saneantes para a higienização dos equipamentos, deverá possuir local para guarda dos materiais de limpeza.

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. 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 a altura de 1,80 metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara ou 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. Acima da área de 1,80m (um metro e oitenta centímetros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Todas as portas com comunicação para o exterior devem ser mantidas fechadas, 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



Município de Ijuí – Poder Executivo

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural

Serviço de Inspeção Municipal

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. Os equipamentos devem ser aprovados pelo SIM;

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 isopanel, 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 privada para 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 utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão 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 aprovados pelo SIM, 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.

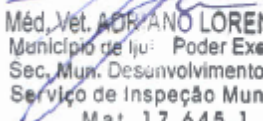
1.4.3 – BARREIRA SANITÁRIA: A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão; e pia com torneira acionada a pedal ou joelho e sabão líquido, devendo estar localizada em local de acesso ao interior da indústria.



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

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

Ijuí, 01 de julho de 2019.


Méd. Vet. ADRIANO LORENZONI
Município de Ijuí: Poder Executivo
Sec. Mun. Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal
Mat. 17.645.1