



ANEXO 20

Para aprovação de um estabelecimento de leite e derivados, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

Cuidados com a matéria-prima (leite): Para a obtenção do leite cru destinado à fabricação de queijos, são necessários os seguintes cuidados:

- a- sanidade do rebanho: deverá ser atestada por Médico Veterinário, sempre que requisitado pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- b- vacinação contra febre aftosa e raiva.
- c- controle de parasitoses, mastites, brucelose e tuberculose.
- d- é proibido para fabricação de queijo o uso de leite de vacas:
 - em fase colostrar;
 - com resultado positivo de doenças infectocontagiosas (zoonoses);
 - em tratamento com drogas veterinárias passíveis de eliminação pelo leite ou que já terminado o tratamento, mas sem ter completado o período de carência.
- e- higiene na obtenção do leite:
 - os currais devem possuir piso e cobertura;
 - as tetas devem ser previamente lavadas com água corrente e secadas com toalhas descartáveis (papel de folhas brancas e não reciclado);
 - os primeiros jatos de leite devem ser descartados em caneca de fundo escuro, para detecção de mastite;
 - as tetas devem ser desinfetadas com produtos apropriados, imediatamente após a ordenha;
 - o leite obtido deve ser filtrado em coador de 10-15 (dez a quinze) meshes, de aço inoxidável ou de plástico atóxico (proibido o uso de panos).
- f- transporte:



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

– o leite cru não refrigerado deverá ser transportado em vasilhame adequado e entregue no estabelecimento até 5 horas após a ordenha.

Outras exigências necessárias para a construção de instalações de produção de leite e derivados:

- I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;
- II- ser instalado terreno devidamente cercado e dispor da área de circulação interna que permita a movimentação dos veículos de transporte;
- III- dependências com instalações e áreas suficientes para bem executar as atividades de ordem tecnológica, específicas e atender ao fluxograma de produção, recepção de matéria-prima, industrialização, embalagem, conservação e expedição do produto final, a juízo do S.I.M.;
- IV- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- V- possuir pisos de material impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, levemente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais e de fácil higienização;
- VI- ter paredes lisas impermeabilizadas a uma altura mínima de 02 (dois) metros, com cerâmica de cor clara, de fácil higienização, formando ângulos arredondados entre si e com o piso ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- VII- possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

- VIII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;
- IX- dispor de local para manter ingredientes e embalagens e para material de limpeza e higiene;
- X- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do estabelecimento e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
- XI- dispor de água abundante, em todas as dependências de manipulação da queijaria;
- XII- dispor de rede de esgoto com diâmetro adequado, que possibilite a imediata vazão das águas residuais, dotado de ralos sifonados à prova de refluxo de odores e à entrada de roedores e outros animais, em número suficiente, com desaguadouro final atendendo a legislação ambiental;
- XIII- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
- XIV- dispor de vestiários para uso dos funcionários;
- XV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;
- XVI- possuir dependências ou local próprio para higienização de vasilhames;
- XVII- dispor de cobertura nos locais de carregamento e descarregamento;
- XVIII- ter dependências para recebimento da matéria-prima (leite);
- XIX- possuir equipamento para pasteurização;



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

XX- instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção Municipal, quando necessário, com:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides;

XXI- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXII- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XXIII- a planta projeto de construção da queijaria deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. no caso de estabelecimento ainda não construído;

XXIV- é facultado aos pequenos produtores de queijo possuírem um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.



ANEXO 21

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à classificação e embalagem de ovos:

- I- ser instalada em terreno devidamente cercado e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- II- localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- III- dispor de instalações compatíveis com as atividades desenvolvidas para recepção, classificação/embalagem, depósito/expedição do produto final e depósito de embalagens e rótulos. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma das operações;
- IV- dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando necessário:
- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
 - Sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides.
- V- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;
- VI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;
- VII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;
- VIII- dispor de local para material de limpeza e higiene;
- IX- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza da atividade desenvolvida. A iluminação artificial deve ser do tipo "luz fria", com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

X- possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, de cor clara e de fácil higienização;

XI- ter paredes impermeabilizadas com cerâmica de cor clara até 02 (dois) metros de altura, formando ângulos arredondados entre si e com o piso, ou outro material aprovado pelo S.I.M., de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XII- possuir forro liso e impermeável;

XIII- janelas de material metálico protegido contra corrosão, com inclinação de 45°, providas de telas milimétricas e removíveis para proteção contra insetos e ainda providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação à entrada de poeira nos meses de estiagem;

XIV- as portas de acesso à área de recepção e a de expedição devem oferecer perfeita vedação à entrada de roedores;

XV- possuir fiação elétrica embutida ou protegida por tubos;

XVI- dispor de ventilação suficiente em todas as dependências;

XVII- dispor de pontos de água, interna e externamente. No ponto de água externo, a torneira deve ser provida de mangueira e suporte;

XVIII- dispor, na sala de classificação/embalagem, de lavatório de mãos acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante, papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

XIX- dispor de mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia), sem saliências e reentrâncias ou de pedra lisa para classificação e embalagem;

XX- dispor de lixeira com tampa acionada por pedal para descarte de ovos;

XXI- dispor de equipamento para classificação e embalagem de ovos em perfeito estado de conservação e funcionamento;

XXII- dispor, no depósito de embalagens, de estrados plásticos, com altura mínima de 10 (dez) cm, lisos e de fácil limpeza, para apoio das embalagens de papelão e prateleiras para embalagens tipo estojo e rótulos;

Observação: As pilhas de embalagens devem ficar dispostas, no mínimo, a 60 (sessenta) cm das paredes.

XXIII- dispor de local adequado para embalagens descartadas, distante do corpo do estabelecimento;

XXIV- dispor de lixeira grande com tampa na área externa;

XXV- é necessário apresentar previamente ao núcleo de Inspeção, para apreciação e aprovação pelo corpo técnico do S.I.M, a planta projeto assinada por profissional capacitado;

XXVI- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XXVII- proceder ao controle de pragas (insetos e roedores) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, pragas de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação, etc);



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

XXVIII- proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, contando o prazo de validade da operação.



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

ANEXO 22

Requisitos básicos para produção de mel e seus derivados:

- I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- II- possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;
- III- possuir pisos de material impermeável, com cerâmica de cor clara ou cimento liso queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. Os sistemas de escoamento das águas servidas e outros resíduos devem ser compatíveis com a preservação do meio ambiente;
- IV- possuir paredes lisas, impermeabilizadas a uma altura mínima de 02 (dois) metros, com cerâmica branca, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;
- V- possuir nas dependências, forros de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- VI- possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;
- VII- possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;
- VIII- possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção dos apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item, bem como