

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 qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deverá ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

IX- possuir instalação elétrica embutida. O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;

X- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

XI- dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;

XII- dispor de pontos de água interna e externamente, com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;

XIII- dispor de locais com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;

XIV- dispor de vestiários providos de armários para uniformes apropriados para execução dos trabalhos;

XV- dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;

XVI- dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;

XVII- o apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados deverá ser registrado no S.I.M. em nome do apicultor, que poderá processar apenas o mel de produção própria;

XVIII- o apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;

XIX- as embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa deverão conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado no S.I.M.;



XX- a planta projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, deverá ser elaborado por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M., para estabelecimentos ainda não construídos;

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