



NORMA TÉCNICA Nº 7

Normas técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

A Diretora do Serviço de Inspeção Municipal de Chapada, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 061 de 29 de maio de 2023.

RESOLVE:

Art. 1 Estabelecer na forma desta Norma Técnica as características de instalações e equipamentos para UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS, a serem utilizadas pelo Serviço Municipal (S.I.M.) de Chapada.

§ 1º As características previstas no caput devem observar as competências e as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, quando referente às agroindústrias de pequeno porte.

§ 2º Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

§ 3º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 4º O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso 1º do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º Ficam estabelecidas, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal da Agricultura de Chapada só concederá registro às Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 4º Os estabelecimentos que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.



Art. 5º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I – Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas: 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.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto na legislação vigente.

II – Instalações: Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

III – Equipamentos: Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E OPERAÇÕES

Art. 6º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações, Equipamentos e Operações para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal, devendo a disposição e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 7º A 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.

Art. 8º Os equipamentos utilizados nas Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas compõem-se basicamente de: desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos e mesas.

Art. 9º O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo S.I.M., não sendo permitido o uso de madeira:

I - Centrífugas, tanques ou mesas de desoperculação, tanque de decantação e de depósitos: deverão ser de aço inoxidável ou material plástico atóxico, ou outro material autorizado pelo S.I.M..

II - Desoperculadores: deverão ser de aço inoxidável e aço cromado ou estanhado, permitindo-se cabos de material plástico.

III - Filtros de tela de aço inoxidável ou fio de nylon: com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.



IV - Tubulações: Em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

V - Mesas e balcões: deverão ser revestidos com aço inoxidável, tolerando-se revestimento com outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil higienização, tais como azulejos, cerâmica industrial e fórmica.

VI - O uso de equipamentos de material plástico atóxico fica condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante apresentação de certificado de análise emitido pelo órgão competente.

Art. 10 É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do S.I.M..

Art. 11 A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

Art. 12 As Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas deverão dispor de dependências para:

I - Recepção e extração de matéria prima;

a) Deverá estar isolada do meio exterior através de portas dotadas de telas milimétricas à prova de insetos. Recomenda-se que esta seção seja precedida de plataforma a uma altura mínima de preferencialmente 0,80 m, a fim de facilitar o descarregamento.

b) Se o estabelecimento receber Mel em Favos, a sala de recepção deverá ter dimensões suficientes para comportar a instalação de equipamentos para extração do Mel.

c) Quando necessário, conforme a capacidade de recebimento de mel, deverá possuir setor para o depósito de matérias primas, o qual será dotado de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo S.I.M..

II - Laboratório:

a) Deverá estar situado em posição estratégica para o controle da matéria-prima, devendo estar equipado para a realização, no mínimo, das análises de rotina.

b) À critério do S.I.M., considerando o porte do estabelecimento, poderá ser dispensada a existência de laboratório, sendo aceita a realização de análises em laboratórios designados pelo S.I.M..

III - Processamento (Filtração, decantação, classificação e envase do produto):

a) Poderá comportar variados equipamentos, em função da tecnologia empregada, conforme produto a ser fabricado.

b) Quando forem fabricados derivados de produtos de abelhas como cera de abelhas, geleia real e outros derivados, poderá ser exigida seção específica destinada para tal finalidade, à critério do S.I.M.;



IV - Depósito para material de envase e rotulagem:

a) Deverá localizar-se em posição que permita fácil acesso às seções de higienização de vasilhames e elaboração de produtos;

V - Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição;

VI - Dependência para Higienização de utensílios e recipientes;

a) Deverá possuir tanques ou equipamentos distintos para tais operações e situar-se próxima das seções a atender, propiciando um fluxograma racional dos trabalhos.

b) A higienização poderá ser realizada na sala de extração de matérias primas ou processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos de processamento.

Art. 13 As áreas destinadas à recepção e expedição do mel deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Art. 14 Nos locais de recepção e extração de matérias primas, bem como nos locais de processamento, existirão lavatórios de mão, de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo S.I.M., com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água, porta-papel toalha e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

CAPÍTULO V CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 15 Os estabelecimentos e manipuladores deverão observar o disposto no Decreto Municipal e normas técnicas específicas e gerais, sobre as Condições de Higiene.

Art. 16 Demais setores e procedimentos, devem ser apropriados conforme as normas técnicas gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal e a outras normas complementares.

Art. 17 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo(a) Diretor(a) do S.I.M., podendo ser editados atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo consideradas de procedimento interno do serviço.

Art. 18 Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Luiza Anschau
Diretora do Serviço de Inspeção Municipal