



MUNICÍPIO DE PALMEIRA

ESTADO DO PARANÁ

NORMAS TÉCNICAS PARA CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS.

Art. 1º Os estabelecimentos industriais de Leite e Derivados para obterem registro no SIM/POA devem atender as Normas Técnicas Gerais, e as seguintes recomendações:

I. Dependência para ordenha (granja leiteira)

- a. separada fisicamente das dependências industriais;
- b. instalações e equipamentos apropriados para obtenção do leite;
- c. tubulações e conexões por onde circula o leite em aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo órgão competente.

II. Dependência para recepção de matéria-prima: (usina de beneficiamento e fábrica de laticínios)

- a. localizada contígua à sala de pré beneficiamento e beneficiamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a esta dependência; sendo o transpasse preferencialmente realizado em sistema fechado, ou através de óculo;
- b. localizar-se de preferência em plataforma situada a altura elevada do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento;
- c. possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas, de preferência totalmente fechada de maneira que a matéria prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores. Sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo SIM/POA;
- d. dispor de equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite;
- e. possuir área destinada a lavagem e higienização de latões, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite;
- f. possuir local adequando para a guarda dos vasilhames já higienizados.

III. Dependência para pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite e/ou derivados lácteos: (granja leiteira, usina de beneficiamento e fábrica de laticínios).

- a. dimensionada de modo a comportar as operações que vão desde a filtração, homogeneização, pasteurização, envase e resfriamento do leite quando for o caso;
- b. fluxograma operacional racionalizado, sendo a localização dos equipamentos de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias para que permita a correta higienização;
- c. possuir equipamentos necessários para a realização do pré beneficiamento do leite cru refrigerado:
 1. filtro de linha sob pressão ou clarificadora;
 2. resfriador a placas;
 3. bomba sanitária;
 4. tanque de estocagem.
- d. ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:
 1. realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;
 2. recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão;



MUNICÍPIO DE PALMEIRA ESTADO DO PARANÁ

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

e. possuir os equipamentos necessários para a realização do beneficiamento do leite para consumo direto:

1. filtro de linha sob pressão ou clarificadora (leite para consumo direto);
2. pasteurizador lento ou rápido, de acordo com o volume de matéria prima;
3. tanque de dupla camisa com sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, controle automático de temperatura, termorreguladores e termômetros; e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta;
4. envasadora semiautomática ou automática.

IV. Dependência para manipulação e fabricação: (granja leiteira e fábrica de laticínios).

a. pode ser comum para vários produtos quando os processos forem compatíveis e em caso de agroindústria de pequeno porte, pode ser usada a mesma dependência de pré-beneficiamento, beneficiamento e envase de leite;

b. dimensão compatível com o volume de produção, sendo amplas, e separadas das demais dependências por paredes inteiras, oferecendo condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos;

c. fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, câmaras-frias e câmaras de maturação;

d. possuir equipamentos adequados de acordo com o tipo de produto a ser processado:

1. Para fabricação de requeijão - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto;

2. Para fabricação de creme de leite - padronizadora ou desnatadeira; tanque de fabricação de camisa dupla; envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto. Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla;

3. Para fabricação de manteiga - tanque de fabricação de camisa dupla; batedeira; e lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos. O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta norma técnica para produção de creme de leite, exceto a envasadora;

4. Para fabricação de doce de leite - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto;

5. Para fabricação de ricota - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou 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;

6. possuir armário de material liso, lavável e impermeável para o armazenamento de ingredientes e condimentos.

V. Dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição:

a. deve atender um fluxograma racional em relação a estocagem e a saída de produtos, a qual poderá ser feita através de óculo;

b. possuir um número suficiente de câmaras-frias ou geladeiras. As mesmas devem apresentar bom estado de conservação e funcionamento para atingir as temperaturas exigidas e as condições necessárias para a maturação dos produtos; possuírem termômetro para controle e registro da temperatura.



MUNICÍPIO DE PALMEIRA ESTADO DO PARANÁ

- c. Os produtos que exigirem a estocagem em câmaras-frias deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio;
- d. dispor de estrados removíveis e constituídos de material impermeável quando a estocagem não exigir sistema de refrigeração. Não se permitindo o contato direto dos produtos com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado.

VI. Dependências para Laboratório

- a. estar localizado de maneira estratégica, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite, próximo à plataforma de recepção de leite;
- b. dispor dos seguintes equipamentos: Pistola para álcool alizarol, AcidímetroDornic, Termo lacto densímetro e Termômetro;
- c. os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto, e aqueles que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas ficam dispensados de instalar laboratório, desde que as análises microbiológicas de matéria prima e produto sejam realizadas em laboratórios externos;
- d. a dispensa de laboratório não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

VII. ANEXOS

- a. Escritórios, almoxarifado, depósitos, etc., só poderão fazer parte do bloco industrial, desde que tenham entrada independente.

VIII. QUEIJARIA

- a. Dependência para Recepção de Matéria-prima:

1. localizada contígua à sala de fabricação, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a esta dependência, podendo ocorrer o transpasse da matéria prima em circuito fechado ou através de óculo;
2. ser coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores;
3. possuir local adequado para a guarda dos vasilhames já higienizados;
4. conter fonte de água e mangueira para limpeza e higienização.

IX. Dependência para Manipulação e Fabricação:

- a. possuir dimensão compatível com o volume de produção, sendo amplas, e separadas das demais dependências por paredes inteiras, oferecendo condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção;
- b. apresentar um fluxograma operacional racionalizado, sendo a localização dos equipamentos de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias para que permita a correta higienização;
- c. possuir os equipamentos adequados de acordo com o tipo de queijo a ser fabricado:
 1. tanque de fabricação de camisa dupla ou tanque de camisa simples;
 2. pasteurizador lento ou rápido; tanque de dupla camisa e resfriador a placas, no caso de pasteurização lenta, quando for o caso;
- d. 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;
- e. tanque para salga de material liso, lavável e impermeável.



MUNICÍPIO DE PALMEIRA ESTADO DO PARANÁ

f. possuir armário de material liso, lavável e impermeável para o armazenamento de ingredientes e embalagens.

X. Dependência para Maturação:

- a. localizar-se contígua à sala de fabricação;
- b. as prateleiras quando de madeira, devem estar em bom estado de conservação, evitando a proliferação de microrganismos patogênicos;
- c. defumador, quando for o caso, deve ser contíguo a sala de fabricação, e seu abastecimento deve ser feito por alimentação externa;
- d. Permite-se sua localização separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

XI. Dependências para Laboratório:

- a. Não é obrigatória a instalação de laboratório nas queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises da matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

XII. Dependência para embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição:

- a. deve atender um fluxograma racional em relação a estocagem e a saída de produtos, a qual poderá ser feita através de óculo;
- b. possuir um número suficiente de câmaras-frias ou geladeiras. As mesmas devem apresentar bom estado de conservação e funcionamento para atingir as temperaturas exigidas e as condições necessárias para a maturação dos produtos; possuírem termômetro para controle e registro da temperatura;
- c. quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração. Neste caso deve dispor de estrados removíveis e constituídos de material impermeável, não se permitindo o contato direto dos produtos com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. 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.

Prefeitura, sede do Município de Palmeira, Estado do Paraná, em 18 de junho de 2021.

Sérgio Luis Belich
Prefeito do Município de Palmeira