

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE MEL E DERIVADOS.

. CASA DO MEL

. ENTREPOSTO

I - Os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem estar instalados:

1 – distantes de estabelecimentos de criação de animais ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros;

2 – em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

3 – estabelecimentos já instalados e que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 1 (um) litro de água para cada 3 (três) quilos de mel.

A – Todas as dependências devem ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

B – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C – É necessária a cloração no sistema de abastecimento de água.

2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos e com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;

B – as águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.

3 – INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: produção, recepção, extração, centrifugação, fusão, filtração, decantação, classificação, industrialização, solidificação, envase, estocagem e expedição de produtos prontos, depósitos de embalagens vazias, tampas e rótulos; sempre separadas por meio de paredes das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

OBS: a critério do SIP/POA poderá ser exigida a instalação de um Laboratório para o controle de qualidade do Mel.

A – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada.

B – Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separada das dependências industriais.

C – Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada dos setores de industrialização de produto comestível.

D – Quando a preparação de Geléia Real e Pólen (isoladamente ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em setor específico, este deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos do setor de elaboração.

E – A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada em setores específicos e separados do setor onde se beneficia o mel podendo entretanto ser contígua a este, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produtos prontos e da expedição.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com a capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os fins do item anterior: facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados, etc. e devem ser:

1 – de material impermeável e resistente (proibido madeira);

2 – de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os fins do item 4: tanques para banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, depósito, fusão, etc., centrifugas, secadores, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, batedeiras/misturadeiras, seladoras, prensas entre outros e devem ser:

1 – em número e tamanho(capacidade)suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

2 – de material impermeável, resistente,de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

3 – de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 – ILUMINAÇÃO natural,abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria com lâmpadas devidamente protegidas. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

6 – VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores, etc.

7 – PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro.

Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

III – Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem possuir:

1 – PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 – PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A – Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades;

B – nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

3 – FORRO de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 – JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através de instalação de telas milimétricas ou outro sistema. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 – PORTAS metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático (vai e vem) e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.

A – O acesso de funcionários deve:

1 – ser único, preferencialmente através do vestiário;

2 – ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional construído de forma e tamanho tais, que não se possa pular por cima do pedilúvio;

3 – ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.

B – Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 – PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se a altura mínima de 3,00 (três) metros nas seções industriais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias quando for o caso delas existirem.

7 – FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do

estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, os funcionários devem trajar o uniforme completo composto de calça, camisa, gorro e botas de cor clara.

8 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

A – em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B – providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C – localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

D – dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação.

“Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados, para serem registrados no SIP/POA, devem possuir basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS”.

IV – A ZONA SUJA é composta de:

1 – Setor de recepção, que deve ser constituído de:

a – plataforma ampla, situada a 0,80 m (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar as operações de descarga do mel;

b – prolongamento de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das interpéries;

c – equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do mel;

d – área de lavagem e higienização de recipientes (baldes, etc.) anexa á plataforma, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel;

e – local apropriado para depósito de recipientes limpos.

2 – Setor de depósito de matéria prima recebida e desoperulação.

V – A ZONA LIMPA é composta pelos setores de manipulação e industrialização da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis. A Zona Limpa deve dispor também de pias (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

VI – ANEXOS:

1 – são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e derivados o setor de lavagem, desinfecção e guarda de recipientes e utensílios, sanitários e vestiários;

2 – são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

VII – A ÁREA INDUSTRIAL pode ser constituída conforme sua atividade de:

1 – Setor de pré-aquecimento, banho-maria, centrifugação, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.

2 – Setor de preparo de geléia real e pólen e adição ao mel.

3 – Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres.

4 – Setor de estocagem de geléia real e pólen (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo).

5 – Setor de acondicionamento e rotulagem.

6 – Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o interior comunique-se através de óculo).

7 – Setor de depósito de produtos prontos e expedição.

8 – Setor de manipulação e preparo de cera de abelhas e de própolis (isolado da área de industrialização de produtos comestíveis).

Os diversos setores que compõem as áreas de manipulação ou industrialização de um estabelecimento de mel, Cera de Abelhas e derivados devem:

1 – estarem dispostos em uma seqüência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2 – serem de tamanho adequado à sua destinação;

3 – terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

4 – serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;

5 – terem pisos impermeáveis, anti-derrapantes e de fácil lavagem e higienização;

6 – serem dotados de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor.

VIII – SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM, que deve:

1 – ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

2 – ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, carrinhos, estrados (não de madeira), prateleiras, etc.;

3 – situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto do estabelecimento.

IX – SETOR DE ESTOCAGEM (Geléia Real e Pólen), que pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.

X – SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO, deve:

1 – estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento;

2 – equipado com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira;

3 – de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;

4 – a expedição deve ser feita através de óculo e dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as interperies.

XI – LABORATÓRIO, poderá ser exigido a critério do SIP/POA.

XII – ESCRITÓRIO, pode ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

XIII – OUTROS ANEXOS, podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., que:

1 – devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto;

2 – não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de manipulação e/ou industrialização.

XIV – Quando houver CALDEIRA esta deve:

a) estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência na distância determinada pela legislação vigente;

b) ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;

c) quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

XV – CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um Responsável Técnico.

.X.X.X.X.X.X.X.X.X.X.X.X.

Publicado no Diário Oficial do Estado.

Em: 06/06/1.998 pgs. 11 e 12.