PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATIBA DO SUL - RS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUARIA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM
e-mail: sim.itatibadosul@gmail.com
FONE: 54-30835040

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2026

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS AGROINDUSTRIAIS DE PEQUENO PORTE DE LEITE E DERIVADOS

O Secretário Municipal da Secretaria Municipal da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente do Município de Itatiba do Sul, no uso das atribuições,

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer os padrões mínimos para instalações e equipamentos em estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte que industrializam leite no município de Itatiba do Sul.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal aquele que, cumulativamente:

I - Pertence, de forma individual ou coletiva, a agricultores familiares ou equivalentes ou a produtores rurais;

II - É destinado exclusivamente ao processamento de produtos de origem animal; e

III - possui área útil construída não superior a duzentos e cinquenta metros quadrados.

Parágrafo único: 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.

Art. 3º O estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de leite e derivados deve receber, no máximo 2.000 litros de leite por dia para processamento.

CAPÍTULO II

LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 4º A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, recomendando-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição. Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

Parágrafo 1º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos.

Parágrafo 2º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve ser lavável.

Parágrafo 3º A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Art. 5º A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo os duzentos e cinquenta metros quadrados.

Parágrafo 1º As dependências devem estar orientadas de maneira que os raios solares, o vento e a chuva, não prejudiquem os trabalhos industriais.

Parágrafo 2º O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

Parágrafo 3º Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

CAPITULO III

CONDIÇÕES GERAIS DO ESTABELECIMENTO

Art. 6º As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, sistema de frio, produção, embalagem, acondicionamento, câmaras de maturação, armazenagem e expedição, afim de evitar contaminação, atendendo os seguintes requisitos:

I – o pé-direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

II - o forro deve ser constituído de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

III - o piso deverá ser liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção dos ralos e canaletas. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

IV - as paredes devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações, podendo ser de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente; e

V - as aberturas para a área externa devem ser de material impermeável, dotadas de telas milimétricas à prova de insetos, com dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. Os peitoris das janelas deverão ser chanfrados em ângulo de 45º.

Parágrafo 1º É proibida a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais, assim como a utilização de materiais do tipo elemento vazado na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.

Parágrafo 2º Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender os requisitos do inciso II do caput deste artigo

Parágrafo 3º Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso deverão ser arredondados para facilitar a higienização.

Art. 7º A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras. Podendo, o beneficiamento e a industrialização, acontecer na mesma sala

Parágrafo 1º A etapa de salga, quando feita por salmoura, deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprios, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

Parágrafo 2º O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Art. 8º Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir cobertura; lavador de botas com água corrente, escova e sabão liquido; pia dotada de torneiras com fechamento sem contato manual, sabão liquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 9º Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo único. É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

Art. 10º A iluminação artificial, quando necessária, far-se-á por luz fria.

Parágrafo 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes, devem estar protegidas contra rompimento.

Parágrafo 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 11° A água de abastecimento deve ser potável e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, utilizando conexões e tubulações em material adequado atóxico

Parágrafo 1° O controle do teor de cloro deve ser realizado no início das atividades e a cada quatro horas.

Parágrafo 2° O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

Parágrafo 3° Reservatórios e tubulações devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação e serem higienizados a cada 6 meses.

Art. 12° O estabelecimento deverá ser dotado de água quente em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos.

Art. 13° A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa.

Parágrafo 1° A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento.

Parágrafo 2° Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

Parágrafo 3° A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

Parágrafo 4° No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar documento concedido por órgão ambiental competente.

Art.14º O estabelecimento deve dispor de uma unidade de sanitário e uma unidade de vestiário para estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte com até 5 trabalhadores, sendo que poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 m (quarenta metros).

Parágrafo 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

Parágrafo 2º Os vestiários devem ser de tamanho adequado para guarda e troca de roupas de seus funcionários, equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho. E deverão ficar o mais próximo possível do corpo da indústria ou a uma distância de até 40 m (quarenta metros) com corredor pavimentado entre os dois prédios.

Parágrafo 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão liquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual. Construídos em alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização

Parágrafo 4º É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Art. 15º O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

Parágrafo 1º A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Parágrafo 2º A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

Parágrafo 3º O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

Art. 16º A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Art. 17º O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Art. 18º O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

Parágrafo 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Parágrafo 2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatase alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

Parágrafo 3º Os estabelecimentos que não produzem leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 19º Em todos os locais onde são realizadas as operações de beneficiamento e industrialização do leite, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

Art. 20º Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

Parágrafo 1º Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

Parágrafo 2º A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

Parágrafo 3º Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

Parágrafo 4º É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Art. 21º O equipamento para pasteurização deverá apresentar-se convenientemente instalado, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada.

Art. 22º As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

Art. 23º Consideradas suas capacidades e particularidades de estocagem, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de sistemas produtores de frio para toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação ao beneficiamento e a expedição.

Parágrafo 1º As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

Parágrafo 2º Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

Art. 24º Os sistemas produtores de frio deverão atingir as temperaturas exigidas e em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Art. 25º Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material impermeável e lavável, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem com frio deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Parágrafo único: As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

Art. 26º A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Neste local poderá ser feito a embalagem secundária dos produtos.

Art. 27º O estabelecimento deverá possuir um almoxarifado, local adequado para armazenamento dos produtos químicos, peças de reposição dos equipamentos, materiais de embalagem, adequadamente protegidas de poeira, pragas e roedores.

Art. 28º Quando houver a necessidade da instalação de uma caldeira, esta deverá estar localizada em prédio específico, mantendo afastamento mínimo de 3 (três) metros em relação a outras construções, bem como atender à legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequando, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

Art. 29º Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, touca, botas.

Parágrafo único: A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada

Art. 30º Fica proibido que os funcionários saiam do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes serem utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

Art. 31º Quando o estabelecimento possuir varejo deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial.

Art. 32º O transporte dos produtos deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

Parágrafo único. É permitido o transporte de produtos de estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de duas horas, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

Art. 33º O proprietário do estabelecimento é responsável pela aplicação da legislação sanitária vigente, pela garantia na produção de alimentos seguros à população e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I - Não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e

III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 34º O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 35º O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

PREFEITURA MUNICIPAL DE ITATIBA DO SUL - RS
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA, PECUARIA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM
e-mail: sim.itatibadosul@gmail.com
FONE: 54-30835040

Art. 36º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Itatiba do Sul, 24 de novembro de 2026.

Alceri Norback
Secretário da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente

Secretário Municipal da Agricultura,
Pecuária e Meio Ambiente

Janice Cristiane Chies
Médica Veterinária
CRMV/RS 08686

Responsável pelo SIM

Valdemar Cibulski
Prefeito Municipal

Ciente:

Prefeito Municipal

Certifico que este documento foi publicado no Quadro Oficial da Municipalidade no dia 24/11/26

Kelen R. Z. Andrighi-Of. Adm. Matr. 729