



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000

CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

INSTRUÇÃO Nº 003/2024

DISPÕE SOBRE NORMA TÉCNICA DE
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE
PRODUTO DE ABELHAS

O PREFEITO LUIZ EVERALDO ZAK NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº 2539/2023 E O DECRETO Nº 190/2023 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 1º - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados devem estar instalados:

- I- Distantes de criações de animais e outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 50 (cinquenta metros).
- II- Instalados em terreno cercado, afastado dos limites de vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transportes.
- III- Estabelecimentos já instalados que não dispuseram do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para via pública.

Art. 2º - Todos os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados devem dispor de:

- I- **ÁGUA DE ABASTECIMENTO** – potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos seus setores, inclusive equipamentos e das dependências sanitárias, tomando como referência a necessidade de 01 (um) litro de água para cada 03 (três) quilos de mel.
 - a) Todas as dependências devem possuir 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) o depósito de água potável, deverá ser constituído de material atóxico, de fácil higienização, atendendo às normas específicas, provido de tampa e protegido de contaminação externa;
 - d) É necessária a cloração no sistema de abastecimento de água.



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000
CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

- II- SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao tipo de dejetos e dimensões condizentes com o volume produzido.
- Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.
 - As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.
- III- INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localizado, 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, depósito de embalagem vazias, tampas e rótulos; sempre separadas por meio de paredes das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.
- Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionadas e preparadas.
 - Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais sem separado das dependências industriais.
 - Os trabalhos com a cera de abelhas e própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada dos setores da industrialização de produtos comestível.
 - Quando a preparação da 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.
 - 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.
- IV- UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades e características do estabelecimento.
- Compreende por utensílios: facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados, entre outros e devem ser:



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000
CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

- 1- De material impermeável, atóxicos e resistentes a corrosão. (proibido madeira).
 - 2- De superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.
- b- Compreende-se por equipamentos para efeito do item IV: tanques para banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, deposito, fusão, centrífugas, secadores, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, bateadeiras/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.
- V- 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, sendo vedada a utilização de qualquer tipo luz colorida.
- VI- VENTILAÇÃO natural abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados as operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar, exaustores, etc.
- VII- PÁTIOS pavimentados de modo a se evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

Art. 3º - Todos os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados devem possuir:

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



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000
CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

- II- PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.
 - a- Os ângulos entre paredes e entre pisos e paredes devem ser arredondados, de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.
 - b- Nos setores onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

 - III- FORRO de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeiras. Caso a cobertura seja metálica ou em fibro cimento assentado sobre estruturas metálicas ou de concreto, não há necessidade de forro, porém o encontro com a parede deverá oferecer perfeita vedação.

 - IV- JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema, dotados de dispositivos que permitam a saída das abelhas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

 - V- PORTAS construídas de material impermeável sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático (vai e vem) e de uma proteção contra vetores e pragas, através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.
- Parágrafo único:** Deve ser prevista uma porta em local apropriado com a finalidade exclusiva para o acesso de equipamentos, e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada
- VI- PÉ DIREITO com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação de forma a atender as condições higiênico sanitárias e tecnológicas dentro de todos os setores.

 - VII- BARREIRA SANITÁRIA – Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso a área de produção e construídos e/ou localizados de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada, garantindo que o colaborador faça a higienização adequada.
 - 1 - A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras de fechamento manual, sabão líquido, inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000
CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampas acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

- 2 - Ser provido de pedilúvio ou tapete desinfetante - Para ambos deverá ser feita a emersão de 95 a 97% de água com 3 a 5% de solução clorada.

VIII- FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividade, devem estar trajando uniforme completo, composto de calça, avental, touca e botas tudo em cor clara.

a- Acesso de funcionários deve:

- I. Ser único, preferencialmente próximo ao vestiário;
- II. A lavagem de uniformes é de obrigação da empresa e deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

IX- VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

- a- Em tamanho e número suficiente, separados por sexo, conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica;
- b- Provido de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, chuveiro, pias (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, cestas coletoras com tampa de acionamento automático sem contato manual, saboneteiras para sabão líquido, inodoro e neutro, armários para guarda-roupas e objetos pessoais.
- c- Os vestiários devem ser equipados com dispositivo para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.
- d- Localizado preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não sendo permitido acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento e providos de forro.
- e- Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado com material que permita lavagem e higienização e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza. Deverá ser provido de cobertura para proteção em dias de chuva.

Art. 4° - Todo estabelecimento de produtos de abelhas e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente:

- 01 uma) ZONA SUJA



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000
CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

02 uma) ZONA LIMPA E ANEXOS

- I- A ZONA SUJA é composta de:
 - a- Setor de recepção, que deve ser constituído de:
 - 1- Plataforma ampla, situada a 0,80 (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar as operações de descarga de mel;
 - 2- Prolongamento de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das intempéries;
 - 3- Equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para recepção higiênica do mel;
 - 4- Área de lavagem e higienização de recipientes (baldes) anexa a plataforma, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel.
 - 5- Local apropriado para depósito de recipientes limpos.
 - b- Setor de depósito da matéria prima recebida e desoperulação.
- II- A ZONA LIMPA é composta pelos setores de manipulação ou industrialização da matéria prima já livre de impurezas e das partes comestíveis. A zona limpa deve dispor também de pias (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.
- III- ANEXOS
 - a- São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de produtos de abelha e derivados: setor para lavagem, desinfecção e guarda de recipientes e utensílios, sanitários e vestiários.
 - b- São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

Art. 5° - A AREA INDUSTRIAL pode ser constituída conforme sua atividade:

- I- Setor de pré-aquecimento, banho Maria, centrifugação, filtração, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.
- II- Setor de preparo da geléia real e pólen e adição ao mel.
- III- Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres
- IV- Setor de estocagem de geléia real e pólen (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que o exterior comunique através de óculo).
- V- Setor de acondicionamento e rotulagem



Município de Rebouçás

Paço Municipal Caetano Castagnoli

José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000
CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouçás - Paraná

- VI- Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que o exterior comunique através de óculo).
- VII- Setor de depósito de produtos prontos e expedição.
- VIII- Setor de manipulação e preparo da cera de abelhas e de própolis (isolada área de industrialização de produtos comestíveis).

Art. 6° - Os diversos setores que compõe a indústria devem:

- 1- Estarem dispostos em uma sequência adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- 2- Serem de tamanho adequado á 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 desinfecção;
- 5- Terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;
- 6- Serem dotadas de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor.

Art. 7° - SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM

- a- Ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficiente para atender a capacidade do estabelecimento.
- b- 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.
- c- Situar-se em posição adequada a atender ao fluxo correto do estabelecimento.

Art. 8° - SETOR DE ESTOCAGEM

- I- De geléia real e pólen pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.

Art. 9° - SETOR DE DEPOSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO

- a- Estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento.
- b- Equipado com estrados ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.
- c- De fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;
- d- A expedição deve ser feita através de óculo e dotado de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as intempéries.



Município de Rebouças

Paço Municipal Caetano Castagnoli

José Afonso Vieira Lopes. 96- Fone (42) 3457 1299 - CEP 84.550-000
CNPJ – 77.774.859/0001-82 - Rebouças - Paraná

Art. 10º - LABORATÓRIO

I - O estabelecimento deve dispor de laboratório próprio devidamente equipado, ou terceirizado, para a realização das análises previstas em seus programas de autocontrole.

Parágrafo único - É obrigatória a realização da análise de umidade do mel no próprio estabelecimento, sendo facultado o uso de laboratório terceirizado para as demais análises estabelecidas.

Art. 11º - ESCRITÓRIO

I - Deve estar localizado próximo a área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

Art. 12º - OUTROS ANEXOS, tais como, oficina, refeitório, residência, almoxarifado etc.

- I- Devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 (vinte metros) da área industrial ou entreposto;
- II- Não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de manipulação ou industrialização.

Art. 13º - CALDEIRA – quando houver caldeira esta deve:

- I- Estar localizada fora do broco industrial e afastada de qualquer outra dependência na distância determinada pela legislação vigente;
- II- Ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;
- III- Quando a caldeira for à lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

Art. 14º - CONTROLE DE QUALIDADE

I - Recomenda-se que cada estabelecimento, ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análise de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico.

Art. 15º - Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço Municipal Caetano Castagnoli, Rebouças, PR, 10 de dezembro de 2024

LUIZ EVERALDO ZAK

Prefeito Municipal