



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 001/2025

DISPÕE SOBRE NORMA TÉCNICA PARA
ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS.

O PREFEITO LAÉRCIO ANTONIO CIPRIANO 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 ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

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

- I. Distantes de estúbulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras, ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 50 (cinquenta metros).
- II. Em terreno cercado, afastado dos limites de vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e devem dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transportes.

Parágrafo único – Estabelecimentos já instalados que não estejam regularmente afastados das vias públicas poderão ser liberados desde que os setores de recepção e expedição não estiverem diretamente voltados à via pública.

Art.2º- É proibido residir na área delimitada industrial do estabelecimento.

Art.3º- Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem dispor de:

I- Água potável quente e fria e pontos para seu provimento, em quantidade suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do laticínio, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- a) Possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;
- b) Ter sido submetida a prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento.
- c) A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

II – Sistema de tratamento de dejetos em conformidade à sua natureza, dimensionado conforme o volume produzido e que atenda aos seguintes requisitos:

- a) Instalado em todas as dependências do estabelecimento e equipado com dispositivos capazes de evitar o refluxo de cheiros e a entrada de insetos ou pequenos animais;
- b) No caso de estabelecimento situado em área rural, provido de canalização fechada que conduza as águas residuais dos estúbulos, currais e sala de ordenha às esterqueiras, estas



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

instaladas em local distante do estabelecimento para evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos;

c) As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo de estabelecimento e de acordo com as determinações do órgão ambiental competente.

III – Instalações em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada, tais como envase do leite, fabricação de manteiga, de requeijão, de iogurte, de doce de leite, de queijos diversos, refrigeração, armazenagem, exames laboratoriais e outras, devendo ainda preencher os seguintes requisitos:

- a) Possuírem dimensões suficientes e fluxo que impeça o contato entre o produto acabado e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada;
- b) Em estabelecimentos localizados em propriedades rurais, estarem providos de instalações apropriadas à higienização e com compartimentos de guarda de equipamentos e materiais de ordenha apartados das dependências industriais.

IV – Utensílios e equipamentos adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor;

V – Vapor ou água quente em quantidade suficiente às necessidades do laticínio;

VI – Dependências bem iluminadas, com eventual iluminação artificial realizada através de lâmpadas de luz fria e protegidas contra estilhaçamento;

VII – Ventilação natural e abundante em todas as dependências, possibilitando a manutenção da temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas e à conservação da matéria prima ou dos produtos nelas armazenados;

VIII – Pátios externos pavimentados ou revestidos de material que impeça a formação de poeira ou barro.

- a) Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.
- b) A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais

IX – Piso de material impermeável e antiderrapante, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação mínima de 2% (dois por cento) para o escoamento das águas residuais a ralos ou canaletas;

X – Paredes em alvenaria com as seguintes características:

- a) lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;
- b) construídas ou revestidas com materiais de cor clara;
- c) com arredondamento nas suas interseções com o piso e entre as paredes, de modo a impedir o acúmulo de sujidades;
- d) cobertas com tinta que não descama nos compartimentos onde houver a manipulação de produtos comestíveis.



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

XI – Forro de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores e que não acumule sujeira;

XII – Janelas metálicas providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades;

XIII – Portas constituídas de material impermeável, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais;

XIV– 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;

XV– Funcionários em número suficiente ao atendimento das necessidades do estabelecimento, quando em atividade trajados com uniformes completos e de cor clara, compostos de calças, aventais, gorros e botas;

- a) O acesso de funcionários deverá ser único, sendo este preferencialmente próximo ao vestiário.
- b) 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.

XVI- Barreira sanitária – Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à 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.

- a) A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras de fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampas acionadas sem contato manual e substância sanitizante.
- b) Ser provido de pedilúvio ou tapete desinfetante – Para ambos deverá ser feita a emersão de 95 a 97% água com 3 a 5% de solução clorada.

XVII- Vestiários e sanitários com as seguintes características:

- a) Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;
- b) Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com acionamento automático, toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido, inodoro e neutro, bancos e armários ou cabides para roupa e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal;
- c) Localizado preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não sendo permitido acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.
- d) 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.

§ 1º É de 6 (seis) litros de água para cada litro de leite processado a proporção referência do volume de água necessário à limpeza e higienização do laticínio, equipamentos e dependências sanitárias.



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

§ 2º É proibida a utilização de qualquer tipo de luz colorida no interior do laticínio.

§ 3º As canaletas utilizadas no escoamento de águas residuais devem ter fundo côncavo e liso.

§ 4º Deve existir uma porta exclusivamente destinada ao acesso de equipamentos, disposta em local apropriado.

Art. 4º São utensílios: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, rodos, pá, liras, termômetros, entre outros, que devem atender aos seguintes requisitos:

- I- Serem construídos de material impermeável, resistente e inoxidável, sendo proibida a madeira;
- II- Possuírem superfície lisa e que permita fácil lavagem e desinfecção.

Art. 5º São equipamentos: tanques, bombas, centrífugas, pasteurizadores, padronizadoras ou clarificadoras, envasadeiras, moldadeiras, manteigueiras, prensas, caldeiras, entre outros, devendo atender aos seguintes requisitos:

- I- Estarem presentes em número e capacidade suficientes para atender a demanda do estabelecimento;
- II- Serem construídos de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização;
- III- Serem de material inoxidável, caso entrem em contato direto com a matéria prima ou com produtos em fabricação;
- IV- Possuírem tecnologia adequada à sua finalidade.

Art. 6º É permitido o uso de ventiladores, condicionadores de ar, exaustores ou outros equipamentos similares de manutenção da temperatura do estabelecimento, à exceção dos setores de recebimento da matéria prima, de fabricação e de estocagem de produtos comestíveis.

Art. 7º É dispensado o uso de forro no estabelecimento quando a cobertura, cumulativamente:

- I- for metálica ou de fibrocimento;
- II- esteja devidamente vedada e assentada sobre estrutura metálica ou de concreto;
- III- apresente sua face interna recoberta de tinta de cor clara contendo produto antimofa.

Art. 8º O acesso de funcionários ao estabelecimento deve:

- I- ser único e preferencialmente pelo vestiário;
- II- ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional;
- III- ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização caso o acesso não se der pelo vestiário.

Art. 9º Nos estabelecimentos situados em áreas rurais providos de sala de ordenha anexa, os funcionários do setor de ordenha e manejo dos animais devem possuir vestiários e sanitários separados dos funcionários do laticínio.

Art. 10º Os pedilúvios existentes no estabelecimento devem ser construídos de modo que seu uso não possa ser burlado por aqueles que acessem as instalações e com comprimento mínimo de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros).



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. 11º Os estabelecimentos de leite e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- I- 1 (uma) ZONA SUJA;
- II- 1 (uma) ZONA LIMPA;
- III- ANEXOS.

Art. 12º Compõem a ZONA SUJA:

- I- Setor de Recepção, constituído no mínimo de:
 - a) Plataforma ampla, situada a 0,80 (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar a descarga do leite;
 - b) Prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga;
 - c) Equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequadas à recepção higiênica do leite;
 - d) Área de lavagem de latões, anexa à plataforma, não interferente na higiene do leite;
 - e) Sistema manual ou automático de desinfecção de latões;
 - f) Local apropriado ao depósito de latões limpos;
 - g) Dispositivos e equipamentos necessários ao recebimento do leite e à higienização das mangueiras e tanques dos veículos transportadores, caso coletado a granel na área de recepção.
- II- Setor de higienização de caixas, constituído por uma sala anexa e independente do bloco industrial, dimensionada segundo a capacidade máxima de 70 (setenta) caixas por metro quadrado em 1,0 m (um metro) de altura de empilhamento, devendo:
 - a) manter comunicação com o interior do estabelecimento através de óculo;
 - b) estar provida de equipamentos necessários e suficientes à sua finalidade.

Art. 13º A ZONA LIMPA é composta pelos setores industriais do estabelecimento, segundo as atividades a serem desenvolvidas.

Art. 14º Os ANEXOS podem ser fundamentais ou opcionais.

§ 1º São anexos fundamentais ao funcionamento do laticínio: o laboratório, o setor de lavagem e guarda de formas e utensílios, os sanitários, os vestiários e a dependência para higienizar tanques de coleta a granel e seus acessórios.

§ 2º São anexos opcionais ao funcionamento do laticínio: o escritório, o refeitório, a oficina e o lavadouro de veículos.

Art. 15º A área industrial de um laticínio, conforme sua atividade, pode ser composta de:

- I- Setor de beneficiamento e envase de leite;
- II- Setor de fabricação de queijos;
- III- Setor de fabricação de iogurte e bebidas lácteas;
- IV- Setor de fabricação de manteiga;
- V- Setor de fabricação de doce de leite ou requeijão;



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

- VI- Setor de condimentos e aditivos;
- VII- Setor de embalagem e rotulagem;
- VIII- Setor de estocagem e resfriamento;
- IX- Setor de expedição de leite e derivados;
- X- Setor de cura de queijos.

Art. 16º Os diversos setores que compõe as áreas de fabricação de um laticínio devem:

- I- estar ordenados em sequência adequada à finalidade e de modo que não haja retorno ou cruzamento de matérias primas ou de produtos em processamento com produtos acabados;
- II- possuir setor de envase apartado dos demais, caso o estabelecimento produza leite *in natura* e derivados;
- III- quando autorizados pelo SIM/POA ao fabrico de produtos defumados, possuir defumador que atenda aos seguintes requisitos:
 - a) estar situado junto ao estabelecimento industrial e em posição que impeça a entrada de fumaça em outras dependências;
 - b) permitir o carregamento dos produtos a serem defumados sem necessidade de acesso externo;
 - c) serem municiados de material comburente necessário à produção de fumaça pelo lado externo.

Art. 17º O Setor de Condimentos e Aditivos adicionalmente deve:

- I- estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;
- II- comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com seu exterior através de óculos;
- III- estar dotado de prateleiras ou estrados apropriados à guarda e conservação dos produtos nele armazenados.

Art. 18º O Setor de Embalagem e Rotulagem adicionalmente deve:

- I- estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;
- II- comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com o exterior através de óculos.

Art. 19º O Setor de Estocagem e Resfriamento é constituído de câmaras frias ou depósitos, segundo as características dos produtos fabricados, adicionalmente devem:

- I- estar localizado próximo à área de expedição;
- II- ser dotado de equipamento adequado à geração de frio, capaz de manter a temperatura das câmaras entre 1°C (um) e 5°C (cinco graus centígrados);
- III- possuir câmaras e depósitos com pisos providos com estrados e prateleiras, construídos com materiais apropriados, vedada a utilização de madeira;
- IV- preferencialmente manter as câmaras de salga separadas das câmaras de cura e das câmaras de produtos prontos.

Parágrafo único- Para a estocagem de leite acondicionado em caixas convencionais, a câmara fria deve ser dimensionada de modo a ser capaz de armazenar 20 (vinte) caixas por metro quadrado em pilhas com 1,0 m (um metro) de altura.



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. 20º O Setor de Cura de queijos adicionalmente deve possuir câmaras apropriadas à finalidade e dispositivos para o controle da temperatura e da umidade relativa do ar.

Art. 21º O Setor de Expedição de leite e derivados adicionalmente deve:

- I- Ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- II- Dotado, preferencialmente, de óculo adequado à finalidade;
- III- Dotado de prolongamento em sua cobertura capaz de proteger as operações de carga.

Art. 22º O Laboratório adicionalmente deve:

- I- estar dimensionado de modo a abrigar todos os equipamentos necessários às análises de rotina;
- II- ser acessível, preferencialmente, pela plataforma de recepção e comunicar-se com a dependência de beneficiamento através de óculo;
- III- ser construído com materiais que facilitem sua lavagem e higienização.

Art. 23º O Escritório deve estar localizado próximo à área industrial, dela apartado ou contíguo, desprovido de acesso direto ao interior das instalações nas quais o leite e seus derivados são processados.

Art. 24º Outros Anexos, tais como oficina, refeitório, residência e depósitos, devem:

- I- estar situados a uma distância aproximada de 20,0 m (vinte metros) da área industrial;
- II- ser diretamente inacessíveis ao interior da indústria.

Art. 25º É obrigatório a presença e uso de pasteurizador de leite em todos os estabelecimentos de leite e derivados.

Art. 26º As caldeiras, quando necessárias, devem:

- I- Estar situadas em área externa ao bloco industrial e afastadas de qualquer outra dependência, respeitando distâncias fixadas pela legislação específica;
- II- Ser de tamanho adequado ao atendimento da produção do estabelecimento;
- III- quando o combustível for a lenha, o respectivo depósito deve ficar o mais afastado possível do estabelecimento industrial, evitando a presença de roedores e outros animais nocivos.

Art. 27º É recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, consistente, entre outros, na realização de análises de risco e pontos críticos de controle capazes de assegurar a inocuidade dos alimentos processados, sendo indispensável um Responsável Técnico.

Art. 28º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Paço Municipal Caetano Castagnoli, Rebouças, PR, 12 de agosto de 2025



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

LAÉRCIO ANTONIO CIPRIANO
Prefeito Municipal