

INSTRUÇÃO NORMATIVA SDA Nº XXX DE XXX DE XXXX DE 2020.

Dispõe sobre os requisitos mínimos relativos às dependências e aos equipamentos para instalação e funcionamento de postos de refrigeração a serem registrados no DIPOA.

O SECRETÁRIO DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso das atribuições que lhe conferem os art. 21 e 63 do Anexo I do Decreto n.º 10.253, de 20 de fevereiro de 2.020, tendo em vista o disposto na Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, na Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, no Decreto nº 9.013/2017 e alterações dadas pelo Decreto nº 10.468, de 18 de agosto de 2020, e o que consta do Processo nº 21000.069266/2020-07, resolve:

Art. 1º Estabelecer os requisitos mínimos relativos às dependências e aos equipamentos para instalação e funcionamento de Postos de Refrigeração a serem registrados no DIPOA.

Art. 2º Para fins desta Instrução Normativa, consideram-se as seguintes definições:

I – Posto de Refrigeração: é o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinados à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

II – Capacidade estática: limite máximo nominal de estocagem de leite do Posto de Refrigeração, em litros, definida de acordo com a capacidade do(s) tanque(s) e/ou silo(s) existente(s) no mesmo.

III – Capacidade de processamento: capacidade diária de recepção e de resfriamento de leite do posto de refrigeração, em litros, podendo equivaler à capacidade estática ou não, de acordo com a capacidade do(s) equipamento(s), instalados no posto de refrigeração, em resfriar o leite dentro dos limites de temperatura estabelecidos em legislação específica.

Art. 3º Além das condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis estabelecidas no Decreto nº 9.013/2017 e suas alterações, o posto de refrigeração deve possuir, no mínimo, as seguintes áreas ou dependências:

I – Área ou dependência de recepção de leite, com projeção de cobertura, com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas;

II – Laboratório para análise e seleção do leite, com capacidade para a realização das análises estabelecidas em legislação específica;

III – Dependência para resfriamento e estocagem do leite; e

IV – Área ou dependência para expedição do leite cru refrigerado, com projeção de cobertura suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§ 1º As áreas ou dependências de recepção do leite, de expedição de leite cru refrigerado e de higienização de caminhões transportadores de leite podem ser comuns.

§ 2º A área construída deverá ser compatível com a capacidade de processamento do estabelecimento e tipo de equipamentos instalados.

§ 3º A higienização externa do caminhão transportador de leite, se realizada no estabelecimento, poderá se dar na área de recepção, desde que não gere risco de contaminação, de qualquer natureza, ao produto.

Art. 4º Para realizar as operações estabelecidas no inciso I do artigo 2º, o Posto de Refrigeração deve dispor, no mínimo, dos seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão;

II - resfriador a placas;

III - bomba sanitária;

IV – tanque(s) e/ou silo(s) isotérmico(s) para estocagem de leite;

V- equipamento para produção de água gelada;

VI - cuba para recepção;

VII - balança para pesagem do leite; e

VIII - higienizadora automática de vasilhames.

§ 1º Os equipamentos listados nos incisos VI a VIII do **caput** somente serão necessários para os casos de recepção exclusiva ou concomitante de leite transportado em latão;

§ 2º Não são permitidos o resfriamento e a conservação do leite recebido no posto de refrigeração, através do uso de equipamentos de refrigeração por expansão ou similares.

§ 3º A estocagem do leite no posto de refrigeração somente poderá ser realizada em tanques ou silos devidamente instalados no mesmo, vedando-se a estocagem em tanques destinados ao transporte de leite.

Art. 5º O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios; ou utilizar produtos de higienização cujas especificações técnicas dispensem o uso do calor, comprovando-se, por meio de seu programa de autocontrole, a efetividade destes processos.

Parágrafo único. Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderá comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

Art. 6º O cumprimento das exigências constantes nesta instrução normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 7º Esta instrução normativa entra em vigor em XX de XXXXXX de XXXX.