

CAPITULO I

1. Estabelecimentos Industriais

1.1 - Apiário:

1.1.1 - Definição: É o estabelecimento destinado à produção, extração, classificação, estocagem e industrialização de mel, cera e outros produtos das abelhas, limitado à produção das colméias do seu proprietário e/ou associados, que deverá ser compatível com a sua capacidade instalada.

1.1.2 - Localização: Rural; área de terreno suficiente, visando futuras ampliações; distante de demais construções ou abrigo de animais, construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências; afastado das vias públicas, preferentemente a uma distância mínima de 10 (dez) metros; fácil acesso e circulação interna; dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários; área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas. As colméias deverão estar localizadas a uma distância adequada de vias públicas, habitações e do estabelecimento, objetivando evitar acidentes.

A construção destinada às operações de extração, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem poderá ser localizada afastada da área de terreno onde se situa o colmeial, podendo, inclusive, ser urbana, uma vez ouvidas as autoridades competentes, com relação a códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente.

1.1.3 - Instalações:

1.1.3.1 - Dependência para extração, filtração, decantação, classificação e envase do produto. Nesta dependência, e em local adequado, dispondo de instalações, instrumentos e reagentes mínimos necessários, deverão ser realizadas as análises de rotina previstas no Capítulo VI das presentes Normas.

1.1.3.2 - Depósito para material de envase e rotulagem.

1.1.3.3 - Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque, para o procedimento de higienização dos vasilhames e utensílios.

1.1.4 - Equipamentos: Basicamente compõem-se de: desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos e mesas.

1.1.4.1 - Natureza dos Equipamentos:

1.1.4.1.1 - Centrífugas: Em aço inoxidável; material plástico atóxico; ferro estanhado (liga com menos de 2% (dois por cento) de chumbo) com revestimento das paredes internas em fibra de vidro, verniz sanitário, ou outro material aprovado pelo SIF.

1.1.4.1.2 - Desoperculadores: Em aço inoxidável e aço cromado ou estanhado, permitindo-se cabos de material plástico.

1.1.4.1.3 - Tanques ou Mesas de Desoperculação, Tanque de Decantação e de Depósitos: Mesmo material das centrífugas.

1.1.4.1.4 - Filtros de tela de aço inoxidável ou fio de náilon com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

1.1.4.1.5 - Tubulações em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm. Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros

materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades à higienização ou que descamem ou soltem partículas.

1.1.4.1.6 - Mesas e balcões: revestidos com aço inox, tolerando-se revestimento com outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e higienização, tais como azulejo, cerâmica industrial, fórmica. O uso de equipamentos de material plástico atóxico ficará condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante apresentação de certificado de análise, emitido pelo órgão competente.

1.1.4.2 - Das Características dos Equipamentos: J? vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-las acima de suas capacidades, sem autorização da Inspeção Federal.

1.1.4.3 - Localização dos Equipamentos: Deverá atender a um bom fluxo operacional, observando os detalhes relativos à facilidade de higienização e higiene operacional.

1.1.5 - Características da Construção Civil:

1.1.5.1 - Pé-Direito: Mínimo de 3 (três) metros.

1.1.5.2 - Paredes: Em alvenaria, revestidas com azulejos, cerâmica industrial ou similar, em cores claras, ou outro revestimento que confira perfeita impermeabilização, na altura mínima de 2 (dois) metros para a dependência descrita no item 1.1.3.1.

Para as dependências previstas nos itens 1.1.3.2 e 1.1.3.3 será tolerado o revestimento das paredes com tinta lavável em cores claras. Proíbe-se o uso de pintura descamável.

1.1.5.3 - Piso: Impermeável, resistente e que permita fácil higienização, devendo-se observar na sua colocação uma declividade mínima de 2% (dois por cento).

1.1.5.4 - Teto ou Forro: Recomenda-se laje de concreto, alumínio, fibrocimento-amianto (tipo calhetão), plástico rígido ou similar, desde que aprovados pelo SIF, sendo indispensável a facilidade de higienização, resistência à umidade e vapores, bem como vedação adequada.

1.1.5.5 - Portas e Janelas: As portas deverão ser metálicas ou revestidas de material impermeável, de largura suficiente para atender adequadamente aos trabalhos, bem como trânsito fácil; quando for o caso, providas de dispositivos que as mantenham fechadas.

As janelas devem ser de caixilhos, preferentemente metálicos, devendo ser evitados os peitoris, que, quando existentes, deverão ser inclinados (mínimo de 45°) e azulejados, quando for o caso. Devem ainda, ser providas de telas milimétricas à prova de insetos.

1.1.5.6 - Abastecimento de Água: O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos os padrões de potabilidade constantes do RIISPOA. Poderá ser exigida a cloração e, em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície. O controle de água (cloro e pH) deverá ser realizado de acordo com escala estabelecida pela Inspeção Federal.

Os depósitos de água tratada deverão permanecer fechados, a fim de que se evitem possíveis contaminações. As mangueiras deverão ser mantidas em suportes, quando fora de utilização.

1.1.5.7 - Rede de Esgotos: Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências.

As águas residuais não poderão ser lançadas diretamente na superfície do terreno.

1.1.6 - Anexos e outras Instalações:

1.1.6.1 - Vestiários e Sanitários. Isolados do bloco industrial do apiário e com capacidade proporcional ao número de empregados, admitindo-se a sua localização na residência do apicultor, quando para isto existirem condições.

1.1.6.2 - Almoxarifado: Em local apropriado e fora das instalações do apiário, guardando dimensões que atendam adequadamente à guarda de materiais de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingrediente e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

1.2 - Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas:

1.2.1 - Definição: Estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel, cera de abelhas e demais produtos apícolas.

1.2.2 - Localização: Rural ou urbana. Neste último caso após ouvidas as autoridades de saúde pública bem como os órgãos públicos responsáveis por normas urbanísticas e de defesa do meio ambiente.

Além destas exigências, o SIF se reservará o direito de indeferir localizações que não estejam de acordo com os seguintes requisitos regulamentares:

- Situar-se em centro de terreno, que deverá ser amplo, com vistas à expansão.
- Construção do bloco industrial afastado, preferentemente, a uma distância mínima de 10 (dez) metros das vias públicas.
- Área interna com fácil circulação de veículos, pavimentada e com facilidade de escoamento das águas pluviais.
- Área industrial delimitada para evitar a entrada de animais e pessoas estranhas.
- Dispor de facilidade para abastecimento de água potável e rede de esgotos industriais e sanitários, bem como os seus tratamentos.
- Distante de fontes de poluição.
- Beneficiada de serviços básicos tais como: luz elétrica, transporte, etc.

1.2.3 - Instalações e Equipamentos:

1.2.3.1 - Seção de Recepção e Seleção: Deverá estar isolado do meio exterior através de portas dotadas de telas milimétricas à prova de insetos. A seção de recepção e seleção deverá ser precedida de plataforma a uma altura mínima de 0,80 cm (oitenta centímetros), a fim de facilitar o descarregamento.

Se o estabelecimento receber mel em favos, a sala de recepção deverá ter dimensões suficientes para comportar a instalação de equipamentos para extração do mel.

1.2.3.2 - Laboratório: Situado em posição estratégica para o atendimento do controle da matéria-prima e do produto acabado, devendo, obrigatoriamente, estar equipado para a realização, no mínimo, das análises de rotina.

1.2.3.3 - Depósito de Matéria-Prima: De uso específico e dotado de estrados.

1.2.3.4 - Sala de Elaboração: Poderá comportar variados equipamentos, em função da tecnologia empregada, tais como:

- tanque para banho-maria;
- tanque para pré-aquecimento com dupla camisa;
- tanque de decantação e de depósito;
- pasteurizador;
- desumidificador;
- envasadura;
- filtros de malha ou sob pressão no trajeto dos equipamentos;
- misturadeira batedeira, (para mel com geléia real ou pólen).

A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada em dependências específicas e separadas da área onde se beneficia o mel, podendo, entretanto, ser contígua a esta, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produto embalado e da expedição.

Quando a preparação de geléia real e pólen (isolamento ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em dependência específica, esta deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos da dependência de elaboração.

Os trabalhos com cera de abelhas e própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada das áreas de industrialização de produtos comestíveis, necessitando, para tanto, de:

- seção de recepção;
- tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento;
- equipamento de filtração;
- tanques ou fôrmas de solidificação;
- mesa para seleção de própolis;
- seção de embalagem e expedição.

1.2.3.5 - Depósito de Embalagens: Situar-se-á em posição tal que permita fácil acesso às seções de higienização de vasilhame e elaboração, devendo ainda possuir acesso externo.

1.2.3.6 - Depósito de Produtos Embalados e Expedição: A expedição deverá ser feita em plataforma (0,80m (oitenta centímetros) acima do nível do piso), a fim de facilitar o carregamento.

1.2.3.7 - Dependência para Higienização e Sanitização de Recipientes: Deverá possuir tanques ou equipamentos distintos para tais operações e situar-se próxima das seções a atender, propiciando, desta maneira, um fluxo racional dos trabalhos.

1.2.4 - Natureza dos Equipamentos:

1.2.4.1 - Tanque para Pré-Aquecimento (Dupla Camisa): Revestimento em aço inoxidável, provido de agitador e tampa.

1.2.4.2 - Tanque de Decantação e de Depósito: Em aço inoxidável, plástico atóxico ou outro material aprovado pelo SIF.

1.2.4.3 - Misturadeira Batedeira: Em aço inoxidável.

1.2.4.4 - Pasteurizador: De material inoxidável.

1.2.4.5 - Desumidificador: Em material inoxidável.

1.2.4.6 - Filtros: O filtro, quando sob pressão, deverá ser em aço inoxidável ou ferro estanhado, com os elementos filtrantes constituídos em malhas de aço inoxidável, náilon, poliéster, ou papel filtro de 40 a 80 mesh. Quando a filtração for realizada por gravidade admitem-se filtros constituídos em fibra de vidro, plástico atóxico ou material similar aprovado pelo SIF, com os elementos filtrantes acima citados, à exceção do papel filtro.

1.2.4.7 - Tubulações: Em aço inoxidável ou plástico atóxico, observadas as restrições mencionadas no item 1.1.4.1.6 para este último material.

1.2.5 - Das Características dos Equipamentos: É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem autorização da Inspeção Federal.

1.2.6 - Localização dos Equipamentos: Deverá ser tal que proporcione um fluxo racional nos trabalhos, sendo que na sua instalação deverão ser observados os detalhes relativos à facilidade de higienização e higiene operacional.

1.2.7 - Características da Construção Civil:

1.2.7.1 - Pé-Direito: Mínimo de 4 (quatro) metros, tolerando-se 3 (três) metros nas recepções abertas ou em seções com temperatura controlada, quando os trabalhos assim o permitirem.

Nas câmaras frigoríficas, será admitido o pé-direito mínimo de 2,50 (dois e meio) metros.

1.2.7.2 - Teto ou Forro: Mesmo material estipulado para os apiários. Deverá ser prevista cobertura para veículos nas plataformas de recepção e de expedição.

1.2.7.3 - Piso: Antiderrapante, constituído de material resistente a choques e à ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, recomendando-se ladrilho de ferro, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo SIF, rejuntado adequadamente e colocado com uma declividade mínima de 2% (dois por cento) em direção aos ralos e canaletas.

1.2.7.4 - Paredes, Portas e Janelas: Paredes em alvenaria revestidas com azulejos, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo SIF, em cores claras e na altura não inferior a 2 (dois) metros. Também poderão ser construídas com chapas metálicas.

Nos locais próximos da emanção de vapores a altura do revestimento das paredes deverá ser superior, e estabelecida de acordo com a Inspeção Federal.

A critério do SIF, e dependendo das conveniências, poderão ser usadas divisórias em estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente, além do tijolo de vidro.

Para as paredes dos depósitos e câmaras frigoríficas, quando existentes, permite-se revestimento com tinta lavável, em cores claras. Proíbe-se o uso de tinta descamável.

As portas deverão ser metálicas ou revestidas com material impermeável, com vistas à sua maior durabilidade e higienização. Nas câmaras frias serão de aço inoxidável, fibra de vidro ou outro material aprovado pelo SIF.

A largura das portas deverá ser tal que possibilite trânsito fácil de pessoas, materiais, equipamentos e produtos; quando for o caso, deverão ainda possuir dispositivos que as mantenham fechadas.

As janelas serão construídas em estrutura metálica, sem peitoris ou, quando existentes, com ângulo de no mínimo 45° (quarenta e cinco graus); serão providas de telas contra insetos.

1.2.8 - Iluminação e Ventilação: A indústria deverá ter iluminação e ventilação naturais, através de janelas e demais aberturas.

Artificialmente, a iluminação deverá ser feita preferentemente com lâmpadas frias e protegidas.

Quando a necessidade assim indicar, poderá ser exigida a climatização de determinadas seções ou instalação de exaustores.

1.2.9 - Abastecimento de Água: O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos os padrões de potabilidade constantes do RIISPOA.

Poderá ser exigida a cloração e, em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície. O controle de água (cloro e pH) deverá ser realizado de acordo com escala estabelecida pela Inspeção Federal.

Os depósitos de água tratada deverão permanecer fechados, a fim de que se evitem possíveis contaminações. As mangueiras deverão ser mantidas em suportes, quando fora de utilização.

1.2.10 - Rede de Esgotos: Deverá possuir canaletas ou ralos situados em todo o estabelecimento, de acordo com as finalidades das dependências.

As águas residuais não poderão ser desaguadas diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

Os esgotos sanitários e industriais deverão ser independentes.

1.2.11 - Dependências Auxiliares:

1.2.11.1 - Sede da Inspeção Federal: Para o caso de inspeção permanente, deverá ser composta de gabinete e instalações sanitárias, preferentemente construídas isoladas de demais edificações, tolerando-se no conjunto administrativo, caso disponha de acesso exclusivo.

Em se tratando de inspeção periódica, deverá ser previsto um local no bloco administrativo, provido de móveis e materiais que possibilitem ao inspetor executar suas tarefas.

Deverá estar situada em posição que favoreça a visão da entrada e saída de matérias-primas e produtos.

1.2.11.2 - Escritório: Localizar-se-á separado do bloco industrial.

1.2.11.3 - Almoxarifado: Sem comunicação direta com as dependências de beneficiamento e dimensionado de acordo com as necessidades. Será destinado à guarda de materiais de uso industrial, permitindo-se também para depósito de embalagens e ingredientes, desde que isolados dos outros materiais ali existentes.

1.2.11.4 - Instalações Sanitárias e Vestiários: Isolados do bloco industrial, mas com facilidade de acesso, e com dimensões e número que atendam à legislação específica em vigor.

Os vestiários serão providos de armários individuais, metálicos, telados e divididos, preferentemente. As instalações sanitárias deverão dispor de todos os materiais e utensílios de higiene.

1.2.11.5 - Local em Refeições: Quando necessário, deverá ser isolado do bloco industrial e dimensionado de acordo com o número de operários da indústria.

1.2.11.6 - Lavanderia: Quando existente, deverá situar-se próxima aos vestiários e, naturalmente, isolada do bloco industrial.

1.2.11.7 - Caldeira: Quando for o caso, em prédio próprio, afastado, no mínimo 3 (três) metros de outras edificações, além de atender à legislação específica. O depósito de combustíveis deverá situar-se em local próprio, a fim de não prejudicar a higiene da indústria.

1.2.11.8 - Varejo: Isolado do prédio industrial; suas dependências terão acesso direto às vias públicas.