



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº __, DE __ DE ____ DE 2020.

Estabelece normas suplementares para o registro, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de leite e derivados no âmbito do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte – Siapp.

O diretor-presidente do Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo – Idaf, no uso das atribuições que lhe confere o art. 48 do Regulamento do Idaf, aprovado pelo Decreto Estadual nº 910 - R, de 31 de outubro de 2001 e suas alterações;

Considerando o disposto nos artigos 2º e 21 da Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018; e

Considerando o disposto no Decreto Federal nº 8.471, de 22 de junho de 2015;

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer normas suplementares à Lei Estadual nº 10.837, de em 09 de maio de 2018;

Parágrafo único. A implantação, o registro, o funcionamento, a inspeção e a fiscalização das agroindústrias de pequeno porte de leite e derivados, no âmbito do Serviço de Inspeção Agroindustrial de Pequeno Porte – Siapp, obedecerão às normas supletivas estabelecidas nesta Instrução Normativa, às condições gerais previstas na Instrução Normativa Idaf nº 05, de 29 de agosto de 2018, ou outra que vier a substituí-la, bem como a outras normas supletivas oriundas da Lei Estadual nº 10.837, de 09 de maio de 2018.

CAPÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º Os estabelecimentos de leite e derivados de que trata esta normativa são os classificados como:

I – unidade de beneficiamento de leite; e

II – fábrica de laticínios.

Art. 3º Para efeitos desta Instrução Normativa serão adotadas as seguintes definições:

§ 1º unidade de beneficiamento de leite: o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção, pré-beneficiamento,



manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º fábrica de laticínios: o estabelecimento destinado exclusivamente à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção, pré-beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 3º Equipamento de frio: as unidades de resfriamento ou de congelamento, dotadas de dispositivo para aferição de temperatura, que garantam as condições adequadas de conservação das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos.

§ 4º leite fluido a granel de uso industrial: o leite, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 5º Produtos de uso industrial: os produtos derivados do leite transportados em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

CAPÍTULO II

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Seção I

Das instalações e dos equipamentos

Art. 4º Os estabelecimentos devem possuir instalações e equipamentos condizentes com a tecnologia de fabricação de cada produto elaborado e com sua capacidade de produção.

Parágrafo único. Para verificação das dependências mínimas, além dos critérios previstos neste regulamento, deve ser observado o disposto na seção I, capítulo IV, da Instrução Normativa Idaf nº 05, de 29 de agosto de 2018.

Art. 5º Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários equipamentos como:

I - clarificadora ou filtro de linha sob pressão;

II – tanque de resfriamento;

III - bomba sanitária;

IV - cuba para recepção.

Parágrafo único. Ficam dispensados de possuir tanque de resfriamento os estabelecimentos que realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru.

Art. 6º Caso o estabelecimento opte pelo uso de equipamentos de climatização no interior da agroindústria, os aparelhos devem ser periodicamente limpos e higienizados por profissionais qualificados.



§ 1º Os equipamentos de climatização devem dispor de filtro com eficiência excelente contra frações ultrafinas de poeira, fumaças, bactérias, fungos microscópicos e vírus, de acordo com norma regulamentadora específica.

§ 2º O estabelecimento deve arquivar os documentos que certificam o cumprimento da manutenção dos equipamentos, mantendo o arquivo em local de fácil acesso pelo Siapp.

Seção II

Da origem e recepção da matéria-prima

Art. 7º Todas as matérias-primas e todos os ingredientes utilizados devem ser provenientes de estabelecimento ou produtor sob controle sanitário oficial dos órgãos competentes, conforme legislação específica.

Art. 8º Os estabelecimentos registrados no Siapp não podem receber matéria-prima e ingrediente de origem animal oriundos de estabelecimento sob Serviço de Inspeção Municipal – SIM, com exceção daqueles incluídos no Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar de Pequeno Porte – Susaf/ES.

Art. 9º Os estabelecimentos registrados no Siapp devem manter registro atualizado dos fornecedores de matéria-prima com a quantidade média dos fornecimentos, nome do estabelecimento ou da propriedade de origem.

§ 1º Além dos registros citados no caput, os estabelecimentos que recebem matéria-prima diretamente de produtores rurais devem manter atualizado o número de cadastro do produtor junto ao órgão oficial de defesa sanitária animal.

§ 2º A documentação de que trata este artigo deve ser apresentada sempre que solicitada pelo Siapp.

§ 3º O estabelecimento deve observar as questões de sanidade do rebanho leiteiro do fornecedor da matéria-prima, como: adimplência com as vacinações obrigatórias, controle de doenças, controle zootécnico e demais questões contempladas nas legislações pertinentes em vigência.

Art. 10. É permitido o transporte de leite em latões, em temperatura ambiente, desde que seja entregue ao estabelecimento processador em até duas horas após a conclusão da ordenha.

Art. 11. Ao receber a matéria-prima, o estabelecimento deve adotar procedimentos de limpeza e sanitização dos tanques e latões.

§ 1º No caso de leite entregue armazenado em latões:

I – o vasilhame deve permanecer protegido da poeira, dos raios solares, das chuvas e outras intempéries, durante o transporte e enquanto estiver à espera da coleta; e

II - os latões e demais utensílios devem ser higienizados logo após a entrega do leite. Para isso, o estabelecimento deve possuir uma área destinada à lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma que não haja contaminação do leite.

§ 2º No caso de leite entregue em veículos com tanque isotérmico:



I - antes do descarregamento do leite, deve-se proceder a lavagem externa do tanque, a ser realizada em local apropriado, de modo que não ofereça risco de contaminação às instalações ou à matéria-prima;

II - a operação de transferência do leite resfriado para o tanque isotérmico do veículo e do veículo para o tanque de recepção deve ser realizada em circuito fechado, através de mangueira sanitária.

III - após o descarregamento do leite, deve ser realizada a higienização interna do tanque do veículo, juntamente com os seus componentes e acessórios, em local apropriado, que disponha de água sob pressão e produtos de limpeza adequados.

Art. 12. Os estabelecimentos devem realizar o controle diário da matéria-prima.

§ 1º Em caso de recebimento de leite transportado por veículos com tanque isotérmico, o estabelecimento deve realizar o registro do leite cru refrigerado de cada compartimento do tanque do veículo, contemplando as seguintes análises:

I - temperatura; e

II - teste do álcool/alizarol, na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/volume).

§ 2º Em caso de recebimento de leite em latões, o estabelecimento fica isento da aferição da temperatura. Nessa situação, o estabelecimento deve adotar diariamente a seleção do leite, vasilhame por vasilhame, pelo teste do álcool/alizarol, na concentração mínima de 72% v/v (setenta e dois por cento volume/ volume), com o devido registro.

§ 3º Fica dispensado do teste do alizarol o leite recebido pelos estabelecimentos que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade onde estão localizados.

§ 4º Recomenda-se que o estabelecimento realize outros controles diários para monitoramento próprio da qualidade da matéria-prima, como:

I - acidez titulável;

II - índice crioscópico;

III - densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius);

IV - teor de gordura;

V - teor de sólidos totais;

VI - teor de sólidos não gordurosos;

VII - pesquisas de neutralizantes de acidez;

VIII- pesquisas de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico; e

IX - pesquisas de substâncias conservadoras.

Art. 13. O Siapp poderá exigir, isolada ou cumulativamente, as análises dos itens I a IX, § 4º, art. 12 desta Instrução Normativa, sempre que julgar necessário.

Art. 14. Na recepção, a temperatura do leite cru refrigerado não deve ser superior a 7 °C, admitindo-se, excepcionalmente, o recebimento até 9,0 °C (nove graus Celsius).



Parágrafo único. O estabelecimento deve prever medidas de mitigação da frequência da ocorrência da excepcionalidade citada no caput, que não deve ser constante.

Art. 15. Poderá ser industrializada apenas a matéria-prima que satisfaça às exigências deste regulamento, sem prejuízo do atendimento às demais legislações pertinentes em vigência.

Seção III

Do controle de qualidade da matéria-prima

Art. 16. Os estabelecimentos devem realizar análises laboratoriais da matéria-prima para avaliação dos seguintes parâmetros:

- I – teor de gordura;
- II – teor de proteína total;
- III – teor de lactose anidra;
- IV – teor de sólidos não gordurosos;
- V – teor de sólidos totais;
- VI – contagem de células somáticas;
- VII – contagem padrão em placas;
- VIII – resíduos de produtos de uso veterinário; e
- IX - outros que venham a ser determinados em norma complementar.

§ 1º As análises de que trata o caput deverão ser realizadas em laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite – RBQL ou em laboratório oficial do Idaf.

§ 2º A frequência das coletas, os métodos de análise, os padrões e as médias geométricas a serem adotados seguirão legislação federal específica vigente.

§ 3º As coletas devem ser realizadas no estabelecimento, antes do processamento da matéria-prima.

§ 4º Em caso de recebimento de leite em latões, o estabelecimento deve retirar uma alíquota composta de amostras de leite de todos os latões constantes no veículo transportador para realização das análises previstas nos incisos I a IX deste artigo.

§ 5º A coleta de amostras de que trata este artigo, o seu encaminhamento e o requerimento para realização de análises laboratoriais, bem como os respectivos custos, competem ao responsável pelo estabelecimento que primeiramente receber o leite.

§ 6º Quando a agroindústria receber matéria-prima de estabelecimento que já realizou as análises laboratoriais, deverá solicitar ao fornecedor cópia dos boletins de análise para arquivamento, nos termos do § 9º deste artigo.

§ 7º Competem ao responsável pelo estabelecimento a gestão e a execução dos procedimentos que garantam a aleatoriedade plena da coleta regular das amostras de leite cru refrigerado para envio ao laboratório, assegurando que os produtores não tenham prévio conhecimento da data das coletas.



§ 8º O laboratório deve disponibilizar os resultados das análises realizadas ao Siapp, aos estabelecimentos e aos produtores.

§ 9º Os estabelecimentos devem arquivar os resultados das análises por, no mínimo, um ano, mantendo-os de fácil acesso à fiscalização.

Art. 17. O estabelecimento deve verificar, na propriedade rural, as condições de obtenção e conservação do leite, sempre que os resultados das análises realizadas pelo laboratório violarem os padrões estabelecidos em regulamentos específicos, de forma a implementar as ações corretivas necessárias.

Art. 18. O estabelecimento deve suspender a recepção do leite do fornecedor que apresentar, consecutivamente, três resultados de média geométrica fora do padrão estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite cru refrigerado para Contagem Padrão em Placas – CPP.

§ 1º Em caso de ausência de resultado mensal para composição da média geométrica trimestral, o resultado de cada mês subsequente substituirá a média geométrica até o restabelecimento do cálculo trimestral.

§ 2º Em caso de comprovação do atendimento ao art. 16 desta Instrução Normativa e apresentação de resultado conforme da análise de Contagem Padrão em Placas – CPP, emitido por laboratório da RBQL ou laboratório oficial do Idaf, no mesmo mês referente à terceira média geométrica fora do padrão, a interrupção de que trata o caput não se aplicará, mantendo-se essa condição enquanto os resultados de análises mensais estiverem abaixo do limite estabelecido por regulamento específico.

§ 3º As suspensões de que trata o caput devem ser comunicadas ao Siapp no prazo de quinze dias corridos.

§ 4º Para restabelecimento da coleta do leite, o fornecedor deve apresentar um resultado de análise de Contagem Padrão em Placas - CPP - dentro do padrão, emitido por laboratório da RBQL ou laboratório oficial do Idaf.

Art. 19. Para iniciar a coleta de leite de novos produtores, o estabelecimento deve verificar se o leite apresenta resultado conforme para Contagem Padrão em Placas – CPP, emitido por laboratório da RBQL ou laboratório oficial do Idaf.

Art. 20. O Siapp pode determinar a execução de análises adicionais sempre que forem identificados indícios de desvios nos dados analíticos obtidos.

Art. 21. A qualquer momento, o Siapp pode coletar amostras de leite cru, tanto na propriedade rural quanto no estabelecimento processador, para realização de análises fiscais em laboratório da RBQL ou laboratório oficial do Idaf, sem ônus para o produtor ou estabelecimento.

Seção IV

Do processamento da matéria-prima

Art. 22. Todo leite destinado ao consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.



Art. 23. Deve ser pasteurizado todo leite recebido pelo estabelecimento, seja para o beneficiamento para consumo direto ou para a fabricação de derivados lácteos.

Parágrafo único. Excluem-se do caput os casos em que a tecnologia de fabricação permitir a utilização de leite cru, devendo ser adotadas as regulamentações específicas para tal finalidade.

Art. 24. São permitidos os seguintes processos de pasteurização:

I - Pasteurização lenta: aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C por 30 minutos, mantendo o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria.

§ 1º A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§ 2º Caso a pasteurização lenta tenha como objetivo o beneficiamento do leite para consumo direto, devem ser atendidos os seguintes requisitos: o leite deve ser exclusivamente de produção própria; o equipamento deve dispor de um sistema uniforme de aquecimento e resfriamento, possuir dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros ou outro necessário para o controle técnico e sanitário da operação; o equipamento deve permitir uma higienização adequada e a manutenção da qualidade do produto.

II - Pasteurização rápida: aquecimento do leite de 72 °C a 75 °C por 15 a 20 segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistadores (termógrafos de calor e de frio), termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

Art. 25. Após a pasteurização, seja para consumo direto ou para elaboração de produtos lácteos, deve-se realizar as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que devem apresentar resultados “negativo” para a primeira e “positivo” para a segunda.

Parágrafo único. O tempo e temperatura dos procedimentos de pasteurização, bem como os resultados das provas, devem ser minuciosamente controlados e registrados em planilhas de controle.

Art. 26. É proibida a pasteurização de leite previamente envasado.

Art. 27. É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 28. Imediatamente após a pasteurização, o leite destinado ao consumo direto deve ser refrigerado à temperatura de 2 °C a 4 °C, por meio de resfriador a placas, envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado e mantido em câmara frigorífica na mesma faixa de temperatura até sua expedição ao consumo.

Art. 29. Excepcionalmente, será permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial por ambas as classificações previstas no art. 2º desta Instrução Normativa.

§ 1º O leite fluido a granel de uso industrial deve ser armazenado em tanques isotérmicos providos de agitadores automáticos, à temperatura de 2 °C a 4°C.

§ 2º A transferência do leite fluido a granel de uso industrial entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados, etiquetados e acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.



§ 3º O estabelecimento registrado no Siapp deve manter arquivado o boletim de análises do leite, bem como o “comprovante de transferência”.

Art. 30. Os produtos de uso industrial devem ser embalados e rotulados conforme legislações específicas vigentes.

§ 1º As embalagens devem ser de único uso e específicas para a finalidade.

§ 2º O rótulo deverá conter, dentre outras informações, as seguintes expressões: “USO EXCLUSIVO DA INDÚSTRIA” e “PROIBIDA A VENDA FRACIONADA”.

Art. 31. As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas sob refrigeração.

§ 1º A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em equipamento de frio exclusivo, permitindo-se apenas a realização da secagem no mesmo equipamento.

§ 2º Quando a tecnologia de fabricação do produto, devidamente aprovada pelo Siapp, estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, fica dispensada a instalação de equipamento de refrigeração para as finalidades citadas.

Art. 32. É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 33. São permitidos os processos de defumação e/ou tratamento com fumaça líquida e/ou adição de aroma, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis ao produto.

Art. 34. Quando se tratar de fabricação de produto defumado, o defumador deve estar instalado de forma a não acarretar prejuízos à identidade e à inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 1º O defumador deve ser, preferencialmente, contíguo à área de processamento.

§ 2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial, desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

§ 3º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa, de forma a não acarretar prejuízos higiênico-sanitários aos produtos.

§ 4º A área de defumação deve possuir antessala, dotada de porta com dispositivo de fechamento automático e sistema de exaustão, para o resfriamento dos produtos e/ou dissipação da fumaça.

§ 5º Para fins de construção do defumador, são proibidas estruturas de madeira ou de outro material que comprometa a inocuidade do produto.

§ 6º A defumação deve ser realizada com a queima de madeiras secas, duras e não resinosas.

§ 7º Deve ser apresentado ao Siapp documento comprobatório de autorização para consumo de lenha.

Art. 35. Tolera-se o uso de madeira exclusivamente nas prateleiras das câmaras de maturação de queijos, desde que em condições adequadas de conservação, com



apresentação de plano de higienização e que não impliquem risco de contaminação do produto.

Art. 36. O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em dependência exclusiva, sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Parágrafo único. Fica dispensada a necessidade de área exclusiva caso essas etapas não sejam realizadas concomitantemente a outras.

Art. 37. Deve ser filtrado e originário de água potável todo vapor que tenha contato direto com o leite, seus derivados, outros ingredientes ou com outros processos que possam afetar a qualidade do produto.

Art. 38. As embalagens primárias e secundárias utilizadas para o acondicionamento dos produtos devem ser de primeiro uso e próprias para alimentos.

Art. 39. Caso ocorra o acondicionamento do produto em embalagem secundária, esta operação deverá ser realizada em dependência exclusiva e separada da área de embalagem primária.

Parágrafo único É permitido que a operação de embalagem secundária seja realizada na área de expedição desde que não haja prejuízo das demais atividades.

Seção V

Do armazenamento, da expedição e do transporte

Art. 40. A área ou o equipamento para armazenamento dos produtos devem estar localizados de forma a não haver contrafluxo.

Parágrafo único. Os produtos podem ser armazenados na área de expedição, desde que haja local e equipamento apropriados para o armazenamento.

Art. 41. Os equipamentos de frio devem apresentar-se conservados e higienizados, ser adequados quanto ao volume armazenado e dispor de termômetro de leitura externa para o monitoramento de suas temperaturas.

Parágrafo único. É proibido desligar os equipamentos de frio, durante o armazenamento de produtos ou ingredientes, com o objetivo de economizar energia.

Art. 42. Os produtos resfriados e/ou congelados podem ser transportados em veículo sem unidade frigorífica desde que sejam acondicionados em recipiente isotérmico e que a temperatura de conservação indicada no rótulo do produto seja mantida em todo o percurso até o local de entrega.

Art. 43. No transporte de produtos, os recipientes isotérmicos e os veículos com unidade frigorífica devem ser equipados com aparelhos para mensuração de temperatura, sendo obrigatório o monitoramento e o registro das temperaturas entre a expedição na agroindústria e o local da entrega.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS



Art. 44. É proibido utilizar termômetros de haste de vidro para aferição de temperaturas em qualquer etapa do processo produtivo e durante o transporte.

Art. 45. Os equipamentos climatizadores instalados no interior da agroindústria devem ser periodicamente limpos e higienizados por profissionais qualificados.

Parágrafo único. O estabelecimento deve arquivar os documentos que certificam o cumprimento da manutenção dos equipamentos, mantendo o arquivo em local de fácil acesso pelo Siapp.

Art. 46. Os resíduos provenientes do processo de produção devem ser armazenados de forma adequada até a sua devida destinação, evitando mau cheiro, contaminações cruzadas, infestações por pragas, dentre outras intercorrências.

Art. 47. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão manter registros auditáveis da recepção de matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino.

Art. 48. Na ausência de legislações e normativas federais ou estaduais pertinentes, os casos não previstos neste regulamento serão resolvidos pelo Siapp, mediante parecer técnico.

Art. 49. O cumprimento desta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 50. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Mário Stella Cassa Louzada
Diretor-presidente do Idaf



REFERÊNCIAS:

IN Mapa nº 005/2017 -

IN Mapa nº 76/2018 -

IN Mapa nº 77/2018 -

NBR 6401 - Instalações centrais de ar-condicionado para conforto - Parâmetros básicos de projeto.

MANUATA