



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO Nº 5654/2018

**“REGULAMENTA AS NORMAS
TÉCNICAS PARA FÁBRICA DE
LATICÍNIOS.”**

MOACIR OTÍLIO ALVES, Prefeito Municipal do Pedro Osório, Estado do Rio Grande do Sul,
no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam estabelecidas as normas técnicas para fábrica de laticínios.

Art. 2º - Para fins deste Decreto entende-se por:

§Único - Fábrica de laticínios o estabelecimento destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, de transferência, de refrigeração, de beneficiamento, de manipulação, de fabricação, de maturação, de fracionamento, de relação, de acondicionamento, de rotulagem, de armazenagem e de expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

Art. 3º - Em relação às instalações e equipamentos, os estabelecimentos relacionados neste regulamento, além das condições básicas e comuns citadas no Decreto nº 5641/2018, também devem dispor de, conforme o caso:

I - Seção de recepção: A entrada de produtos nas dependências industriais deverá ser feita através de óculo ou outro meio que facilite a operacionalização das atividades industriais. Os produtos serão armazenados em câmaras frigoríficas ou freezers, os quais deverão dispor de controle de temperatura e localizar-se-ão na seção de recepção.

II - Seção de manipulação dos produtos: Deve ser isolada das demais, obedecendo ao fluxograma em relação às seções de recepção, armazenamento e expedição dos produtos. É obrigatória a climatização desta seção, que deverá manter a temperatura ambiente entre 14°C (catorze graus célsius) e 16°C (dezesseis graus célsius).

III - Seção de estocagem: Os estabelecimentos devem ter número suficiente de câmaras frias e/ou freezers, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação à manipulação e a expedição.

IV - Câmaras de resfriamento: O estabelecimento deve possuir instalações de frio com câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade de produção e armazenamento.

V - Seção de expedição: Deve ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual pode ser feita através de “óculo”. Esta área deve apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

VI - Laboratório: O laboratório para as análises do leite recebido deve estar localizado de maneira estratégica, próximo à plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

§1º - A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando os detalhes relativos à fácil higienização.

§2º - O material empregado nos equipamentos e materiais utilizados nos estabelecimento deve ser de aço inoxidável, ou outro de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira.

§3º - O pé direito em todas as seções deverá ser de no mínimo três metros.

Art. 4º - Todos os produtos fabricados devem atender as normas de padrões de qualidade e identidade conforme legislação federal.

Art. 5º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, observado o princípio da anterioridade.

Gabinete do Prefeito, 06 de novembro de 2018.

Registre-se e Publique-se.

MOACIR OTÍLIO ALVES
PREFEITO MUNICIPAL