



**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**