



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO Nº 5655/2018

**“REGULAMENTA AS NORMAS
TÉCNICAS PARA MICRO QUEIJARIAS.”**

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 micro queijarias.

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

§Único - Micro queijarias o estabelecimento de pequeno porte, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a presente norma, destinado exclusivamente à produção de queijo artesanal, com funcionamento exclusivo para o beneficiamento do leite obtido na sua propriedade, não se admitindo o recebimento de leite de propriedades de terceiros, com volume máximo de recebimento de 250 (duzentos e cinquenta) litros por dia.

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 - Sala de recepção: A micro queijaria pode ser instalada contínua ao local de ordenha, sem comunicação direta com a área de produção. A comunicação de acesso da matéria prima do local de ordenha para a indústria deve ser realizada através de tubulação sanitária até o tanque de recepção. Em caso de uso de tarros, os mesmos devem ser transportados da sala de ordenha até o local de recepção do leite. Quando a sala de ordenha não estiver localizada na mesma unidade de processamento, a micro queijaria deve dispor de dependência estruturalmente para a recepção do leite, a qual deve ser provida de cobertura e dispor de tanques de recepção para o leite.

II - Seção de beneficiamento e industrialização: Serão permitidos os processos de pasteurização lenta e/ou rápida para o beneficiamento de leite destinado à fabricação de queijos. Somente será permitida a utilização de leite sem pasteurização para a produção de queijo artesanal tipo colônia, se os processos tecnológicos estiverem em conformidade com os requisitos exigidos. O leite pasteurizado deve ser submetido à pesquisa de fosfatase e peroxidase, para tanto se faz necessária a previsão de um local estruturalmente adequado para a realização destes testes. A sala de beneficiamento dos queijos deve ter dimensão física compatível com os trabalhos a realizar.

III - Seção de maturação e estocagem: Devem ser realizadas em um local que atenda as condições de temperatura e umidade definidas no regulamento técnico de identidade e qualidade específico para o queijo a ser produzido, para isso devem o possuir termômetros e higrômetros externos para controle da temperatura e umidade do ambiente.

IV - Sistemas de resfriamento: Havendo necessidade de sistema de frio para maturação e estocagem dos queijos artesanais, serão aceitos refrigeradores industriais, desde que possuam sistema de controle de umidade e temperatura ou câmaras frigoríficas.



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

VII - Seção de expedição: Deve ser localizada de maneira a atender um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos produtos do estabelecimento, o qual pode ser realizado através de um óculo.

§1º - Admite-se o uso de madeiras em prateleiras empregadas para a maturação dos queijos, nas câmaras de maturação de queijos, sem pinturas e limpas.

§2º - A micro queijaria poderá realizar a higienização de equipamentos e utensílios ao final do processamento na própria seção de produção.

§3º - O leite recebido deverá ser submetido à pesquisa de antibióticos, para tanto se faz necessário à previsão de local estruturalmente adequado para a realização dos testes. O referido local deverá dispor de uma pia e de um refrigerador para o armazenamento dos reagentes. Mediante apresentação de atestados de assistência técnica, poderá ser dispensada a pesquisa de resíduos de antibióticos no leite destinado a fabricação de queijo.

§4º - O pé direito mínimo em todas as seções é de três metros.

§5º - O material empregado na constituição dos equipamentos utilizados deve ser de aço inoxidável, ou outro de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira.

§6º - A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando os detalhes relativos à fácil higienização.

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