



<b>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03</b> <b>INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS</b> <b>PARA ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS</b>			
Nº de páginas: <b>10</b>	Data da 1ª Versão <b>12/11/2025</b>	Data da Modificação <b>-</b>	Versão nº: <b>01</b>

O Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Arroio do Tigre, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 3.727, de 30 de outubro de 2025 e Decreto Municipal nº 3.760, de 31 de outubro de 2025, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

**Resolvem:**

**Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de estabelecimentos de leite e derivados.**



**CAPÍTULO I**  
**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M., da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente só concederá registro aos estabelecimentos de leite e derivados quando seus projetos de construção forem previamente aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, antes do início de qualquer obra.**

**Art. 3º Os estabelecimentos que já estiverem registrados e funcionando sob inspeção sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo DIPOA antes do início de qualquer construção, ou quando esse julgar necessário.**

**Art. 4º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:**

**I. Estabelecimentos de leite e derivados, os estabelecimentos classificados como:**

a) granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, 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 a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

b) unidade de beneficiamento de leite e derivados: 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, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

c) queijaria: o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

d) posto de refrigeração: o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

II. Beneficiamento do leite: entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as operações de seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

III. Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite e seus derivados.

## **CAPÍTULO II**

### **DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO**

**Art. 5º** Os estabelecimentos de leite e derivados deverão observar quanto a sua localização e situação o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal registrados no S.I.M.

## **CAPÍTULO III**

### **DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES**

**Art. 6º** As instalações deverão observar, inicialmente, o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal registrados no S.I.M.

## **CAPÍTULO IV**

### **DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS DOS EQUIPAMENTOS**

**Art. 7º** Os equipamentos deverão observar, inicialmente, o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal registrados no S.I.M.

**Art. 8º** A pasteurização do leite é obrigatória, podendo ser por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta, exceto para leite fluido, que obrigatoriamente será através da pasteurização rápida.

**§1º** Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus Celsius a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em equipamento próprio, provido de dispositivos de controle automático de temperatura.

**§2º** Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus Celsius a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação lenta, em equipamento próprio.

**Art. 9º** Após a pasteurização, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativos para a primeira e positivo para a segunda.

**Art. 10.** Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são

necessários os seguintes equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora; pasteurizador de placas e envasadora.

§1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§2º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C e 4°C (dois graus Celsius e quatro graus Celsius) durante todo o período de estocagem.

§3º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenagem e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§4º É proibida a repasteurização de leite para consumo direto.

**Art. 11.** Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos: fermenteira, envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§2º A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

**Art. 12.** Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos: tanque para coagulação, formas, prensa, tanque de salga.

§1º Os lotes em maturação, quando não rotulados, deverão ser identificados para monitoramento do tempo de maturação atendendo o RTIQ ou a proposta do estabelecimento nos queijos sem RTIQ estabelecido.

§2º O tanque de salga fica dispensado quando o sal for adicionado diretamente na massa.

**Art. 13.** Para fabricação de requeijão são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

**Art. 14.** Para fabricação de creme de leite são necessários os seguintes equipamentos: padronizadora de gordura ou desnatadeira, tanque de fabricação de camisa dupla, envasadora e lacradora que assegure a inviolabilidade do produto.

**Art. 15.** Para fabricação de manteiga são necessários os seguintes equipamentos: tanque de fabricação de parede dupla, bateadeira e lacradora que assegure a inviolabilidade do produto, quando envasado em potes.

**Art. 16.** Para fabricação de doce de leite são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior, e equipamento para lacrar a embalagem que assegure a inviolabilidade do produto.

**Art. 17.** Para fabricação de ricota são necessários os seguintes equipamentos: tanque em aço inoxidável de dupla camisa ou tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

**Parágrafo único.** Quando utilizada injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

## **CAPÍTULO V DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL, DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES**

**Art. 18.** A seção de recepção de matéria-prima deverá ser localizada preferencialmente em plataforma situada em altura elevada do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção do leite.

**§1º** Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores.

**§2º** A sua cobertura poderá ser de concreto, estrutura metálica ou outro material aceito pelo S.I.M., com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, se foro caso.

**§3º** A plataforma é considerada área "suja", havendo necessidade de ser separada das seções de industrialização.

**§4º** A plataforma deve estar dotada de mangueira para limpeza desta seção, e por ser considerada área "suja", deverá ser independente.

**§5º** Os produtores de leite fornecedores da matéria-prima deverão estar identificados, cadastrados e cumprirem os requisitos de qualidade de leite previsto em legislação específica.

**Art. 19.** O teste de presença de resíduos de antibiótico é obrigatório e deve ser realizado na recepção do leite. Em caso de resultado positivo leite não

deve ter aproveitamento para consumo humano.

**Parágrafo único.** Pode-se realizar esta análise em laboratório terceirizado, com frequência mínima mensal, desde que o leite utilizado na produção seja exclusivamente de produção própria.

**Art. 20.** O laboratório para análises da matéria-prima leite deverá estar localizado próximo da 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** Estabelecimentos, enquadrados como de pequeno porte e que beneficiem apenas leite de produção própria, podem ser dispensados da instalação de laboratório, permanecendo a obrigação de realizar as provas de presença de resíduos de antibiótico, de fosfatase alcalina e peroxidase.

**§2º** Estabelecimentos que não produzam leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

**§3º** Para queijarias fica dispensada a análise do índice crioscópico.

**Art. 21.** As dependências de processamento devem possuir dimensão compatível com o volume de produção e tipos de produtos, sendo amplas, e serem separadas das demais dependências por paredes inteiras, oferecendo condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de manipulação das matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, além da inspeção.

**§1º** As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima e insumos, câmaras de refrigeração, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição.

**§2º** O abastecimento de insumos e embalagens por óculo com tampa articulada deve ser incentivado.

**Art. 22.** As câmaras de refrigeração serão de material liso e de fácil higienização, poderão ser de alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos com tratamento anticorrosivo.

**§1º** As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil higienização.

**§2º** Possuir piso de material de alta resistência, liso de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não sendo permitido ralo em seu

interior.

§3º A drenagem dos equipamentos de refrigeração deverá ter condutor para o exterior, não sendo permitido o escoamento no interior da câmara, pelo aumento da umidade.

§4º As câmaras deverão atingir e manter as temperaturas exigidas e as condições necessárias para a maturação e armazenagem dos produtos.

§5º Os produtos estocados em câmaras de refrigeração deverão guardar afastamento entre si, de modo a permitir a necessária circulação de frio.

§6º As áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis e constituídos de material higienizável, não se permitindo o contato direto dos produtos com as paredes e o piso, mesmo que embalado.

§7º As câmaras deverão ser dotadas de termômetro com leitura de temperatura externa.

§8º As câmaras de refrigeração podem ser substituídas por outros equipamentos de frio, desde que tenham capacidade de refrigeração suficiente, providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

**Art. 23.** As etapas de salga por salmoura e secagem de queijos devem ser realizadas em câmaras de refrigeração.

§1º Na câmara de salga não é permitido o uso de prateleiras de madeira.

§2º Os lotes de queijos em maturação, não rotulados, devem ser identificados de forma que possa se identificar o tipo de queijo, a data de produção e a data final de maturação.

**Art. 24.** As seções de fracionamento e ralagem de queijos, serão específicas para estas finalidades, separadas das demais seções e obrigatoriamente climatizadas, de forma que o produto não ultrapasse a temperatura de armazenamento indicada no rótulo.

§1º Os equipamentos usados no fracionamento serão de aço inoxidável e rigorosamente limpos, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho ou troca de atividade, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas.

§2º Os equipamentos de fracionar e ralar devem ser higienizados quando permanecerem em desuso por tempo superior a 30 (trinta) minutos.

§3º É recomendado o uso de máscara e luvas para estas operações.

§4º Nesta seção os produtos receberão a embalagem primária, onde também será selada, posteriormente enviada à seção de embalagem secundária ou expedição.

**§5º** A dependência de manipulação poderá ser autorizada para fracionamento e a ralagem, se apresentar condições de temperatura e higiene exigidas para estas operações e quando houver espaço suficiente para os equipamentos. Neste caso não poderá ocorrer quaisquer outras operações neste momento além do fracionamento ou ralagem.

**§6º** Poderá ser exigido equipamento de secagem de queijo com a finalidade de atingir a umidade limite para o produto queijo ralado conforme regulamento técnico específico. **§7º** Nos casos em que ocorram fatiamento, a temperatura da sala não poderá ser superior a 16°C (dezesesseis graus Celsius).

**Art. 25.** Quando se tratar de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

**§1º** O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

**§2º** O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

**Art. 26.** A expedição deverá ser localizada de maneira a atender o fluxograma operacional racional em relação à estocagem e a saída dos produtos e de forma que evite a entrada de vetores.

**§1º** Poderá ser feita através de óculo com tampa articulada.

**§2º** Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para proteger os produtos em operação de carregamento.

**Art. 27.** Dependendo do tipo de produto fabricado, o estabelecimento deverá possuir seção de armazenamento de embalagens, onde estas deverão estar depositadas em sala independente das demais, admitindo-se armários metálicos ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**§1º** Poderá haver acesso desta seção à expedição via óculo.

**§2º** As embalagens devem estar acondicionadas organizadamente, em local limpo, depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

**Art. 28.** Na seção de higienização de caixas e bandejas, quando houver a necessidade desta seção, o uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta área, que terá tanques de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

**§1º** Os objetos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta

seção.

§2º A critério do Serviço de Inspeção Municipal, a higienização poderá ser feita na Sala de Processamento, desde que não haja produtos comestíveis nesta seção durante a higienização das caixas e bandejas.

## **CAPÍTULO VI DOS MANIPULADORES**

**Art. 29.** Os estabelecimentos e manipuladores deverão observar no mínimo o disposto no Decreto Municipal nº 8.283/2025, sobre as condições de higiene, atendendo também o disposto em seu Programa de Autocontrole (PAC).

**Art. 30.** Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§1º Os manipuladores deverão utilizar uniforme de cor clara, aprovado pelo DIPOA, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

§2º O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

**Art. 31.** Os manipuladores deverão ser treinados frequentemente quanto às boas práticas de fabricação para manipulação de alimentos.

**Art. 32.** Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

## **CAPÍTULO VII DO TRANSPORTE**

**Art. 33.** O transporte da matéria-prima deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se qualidade e limpeza da mesma.

**Art. 34.** No transporte dos produtos, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, incluindo as condições de temperatura, e transportados em veículos adequados que

deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

**Parágrafo único.** Os veículos de transporte de alimentos deverão ser registrados no Órgão Oficial competente.

## CAPÍTULO VIII

### DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 35º** Casos omissos serão dirimidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ.

**Art. 36º** Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

**Art. 37º** Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.



Arroio do Tigre, 12 de novembro de 2025.

Gilberto Abel Schaffer  
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Jennifer Toassi  
Diretor do Serviço de Inspeção Municipal