

**1.2.2. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:**

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

Recomenda-se a relação de 6 l (seis litros) de água para cada litro de leite recebido.

A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

Quando o estabelecimento utilizar de água de superfície para seu abastecimento, deverá possuir sistema de tratamento onde a água passará, obrigatoriamente, por todos os processos de tratamento para a obtenção de água potável.

Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

O controle da taxa de cloro na água de abastecimento deverá ser realizado diariamente.

O clorador automático será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água. Assim, o reservatório deverá ser dimensionado para atender o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de recebimento de leite e de maneira que toda a água consumida permaneça por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos em contato com o cloro.

Os reservatórios de água devem ser edificados e/ou revestidos de materiais que não comprometam a qualidade água, conforme legislação específica. Deve estar livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descamamentos dentro outros defeitos, e em perfeito estado de higiene e conservação, devendo estar devidamente tampado. O reservatório de água deve ser higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantido registros de operação.

As mangueiras existentes nas seções industriais, quando não em uso, deverão estar localizadas em suportes metálicos, próprios e fixos, proibindo-se a permanência das mesmas sobre o piso.

A água de recuperação utilizada na refrigeração só poderá ser reutilizada na produção de vapor.

O vapor, quando utilizado em contato direto com o alimento ou com superfícies que entram em contato com alimento, deve ser produzido a partir de água potável e não pode representar fonte de contaminação.

Convenções de cores para tubulações:

- a) Vermelha - Incêndio;
- b) Preta - Esgoto;
- c) Verde - Água potável;
- d) Marrom - Água Hiperclorada;
- e) Amarelo - Amônia;
- f) Branca - Vapor;
- g) Cinza - Força;
- h) Azul - Ar comprimido

**1.2.3. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundante e de ventilação suficiente em todas as dependências, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre a matéria-prima.

**1.3. CARACTERÍSTICAS GERAIS SOBRE A ÁREA INDUSTRIAL:****1.3.1. LAVADOURO DE MÃOS E BOTAS (BLOQUEIO SANITÁRIO):**

Deve ser localizado estrategicamente na entrada da plataforma do Posto de Refrigeração e dispor de água corrente, dispersor de sabão com sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa e de pedal, além de lavador de botas, em material inoxidável, automático e com escova e sabão para a correta limpeza das botas.

**1.3.2. PLATAFORMA DE RECEPÇÃO DE LEITE:**

A recepção deverá ser ampla e estar localizada e construída de modo a não serem fontes de contaminação, situadas aproximadamente a 0,80m (Oitenta centímetros) do solo para facilitar a descarga de latão. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aprovado pelo SIE, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Em recepção não automática, há necessidade de prever-se um local adequado para guarda dos vasilhames já higienizados.

**1.3.3. LABORATÓRIO FÍSICO-QUÍMICO:**

O laboratório deverá estar adequadamente localizado de maneira a facilitar a colheita de amostra, permitindo-se sua instalação na plataforma de recepção, a fim de atender as análises de rotina do leite.

A composição e qualidade, bem como os requisitos físico-químicos do leite cru refrigerado, devem atender a Instrução Normativa 51, de 18 de setembro de 2002.

**1.3.4. REFRIGERAÇÃO (EQUIPAMENTOS PARA TRATAMENTO DE FRIO):**

Os equipamentos de refrigeração devem ter capacidade mínima de armazenar a produção de acordo com a estratégia de coleta. Em se tratando de tanque de refrigeração por expansão direta, ser dimensionado de modo tal que permita refrigerar o leite até a temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius) no tempo máximo de 3h (três horas) após o término da ordenha, independentemente de sua capacidade.

Em se tratando de tanque de refrigeração por imersão, ser dimensionado de modo tal que permita refrigerar o leite até temperatura igual ou inferior a 7°C (sete graus Celsius) no tempo máximo de 3h (três horas) após o término da ordenha, independentemente de sua capacidade.

**1.3.5. HIGIENIZAÇÃO DE CARRO-TANQUE E LATÕES:**

Os estabelecimentos que recebem matéria-prima em carros-tanque deverão possuir local adequado e coberto, dispondo de água fria e quente, sob pressão, além de todos os agentes de limpeza necessários à higienização.

No caso do recebimento de leite em latões é necessária instalação de equipamento específico para higienização dos mesmos.

Para que o Posto de Refrigeração possa receber leite em latão, devem ser observadas as exigências estipuladas na Instrução Normativa 51, de 18 de setembro de 2002.

**1.4. CARACTERÍSTICAS GERAIS SOBRE OS ANEXOS E OUTRAS INFORMAÇÕES:****1.4.1. VESTIÁRIO E SANITÁRIO:**

Estas dependências deverão ser localizadas separadas da plataforma por parede, além de atender ao fluxo operacional. Serão dimensionados de acordo com o número de funcionários, obedecida à proporção de 1 (um) lavatório, sanitário e chuveiro para cada 15 (quinze) operários do sexo feminino e de 1 (um) lavatório, sanitário e chuveiro para cada 20 (vinte) operários do sexo masculino. Os mictórios deverão ser em número suficiente, sendo satisfatório 1 (um) para cada 30 (trinta) homens.

Não será permitida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

Os vestiários deverão ter armários individuais de fácil limpeza, de estrutura metálica, dotado de tela que permita boa ventilação e dispor de divisões internas que separem roupas e calçados.

**1.4.2. UNIFORMES:**

Toda pessoa que trabalha em área de manipulação de alimentos, ou matéria-prima, deverá manter-se em apurada higienização pessoal, mantendo-se em uniforme protegido, calçado com botas, com os cabelos cobertos, além do uso de máscaras e luvas.

**1.4.3. TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA:**

Deve ser aplicado o Regulamento Técnico para coleta de leite Cru Refrigerado e seu transporte a granel.

**2. CARACTERÍSTICAS DAS INSTALAÇÕES DOS PRÉDIOS ANEXOS:****2.1.1. LAVANDERIA:****2.1.1.2.**

Recomenda-se a instalação de lavanderias para que sejam evitados os inconvenientes da lavagem caseira dos uniformes de trabalho. Quando existentes, sua localização deve ser próximo aos vestiários.

É permitida a terceirização, por empresa especializada, da lavagem dos uniformes de trabalho.

**2.1.3. ALMOXARIFADO:**

O almoxarifado, quando necessário, deve ser construído e instalado em dimensões que atendam as necessidades do estabelecimento, deve ser localizado fora do corpo industrial. Servirá para depósitos de produtos químicos usados para limpeza, higienização e sanitização dos equipamentos e dependências, sendo que estes ficarem armazenados e identificados adequadamente.

**2.1.4. SALA DE MÁQUINAS:**

A sala de máquinas deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada

de outras dependências por paredes completas. Recomenda-se, para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam em elemento vazado tipo "combogós".

**2.1.5. CALDEIRA:**

A caldeira, localizada em prédio específico, deverá ter afastamento mínimo de 3,0m (três metros) em relação a outras construções, bem como, atender a legislação específica. Os depósitos de lenha ou de outros combustíveis devem ser localizados adequadamente e de modo a não prejudicar a higiene e o funcionamento do estabelecimento.

**3. NORMAS PARA OBTENÇÃO DE REGISTRO NO SIE:**

**3.1.** Requerimento com identificação do requerente, protocolado e direcionado ao Diretor Geral da ADEPARÁ, solicitando aprovação do terreno (anexo I);

**3.2.** Cópia do CNPJ;

**3.3.** Cópia da Inscrição Estadual, a quando for o caso;

**3.4.** Requerimento, direcionado ao Diretor Geral da ADEPARÁ, solicitando aprovação da obra (anexo II);

**3.5.** Cópia da Licença de Instalação ou Operação da Secretaria Estadual de Meio Ambiente;

**3.6.** Cópia do Alvará de Obra da Prefeitura Local;

**3.7.** Croqui do estabelecimento com detalhamento;

**3.8.** Memorial descrito da Construção (anexo III);

**3.9.** Cronograma de execução da obra;

**3.10.** Memorial Econômico Sanitário (anexo IV);

**3.11.** Anotação de Responsabilidade Técnica do autor do projeto e do executor da obra, junto ao Conselho Regional de Engenharia, Arquitetura e Agronomia/CREA-PA;

**3.12.** Anotação de Responsabilidade Técnica do Médico Veterinário, com autenticação da secretaria do Conselho Regional de medicina Veterinária do Pará/CRMV-PA;

**3.13.** Certificado de Regularidade e Registro de Pessoa Jurídica do Conselho Regional de Medicina Veterinária do Pará e boleto respectivo devidamente quitado;

**3.14.** Termo de Compromisso (anexo V);

**3.15.** Requerimento, direcionado ao Diretor Geral da ADEPARÁ, solicitando número de registro junto ao Serviço de Inspeção Estadual (anexo VI);

**3.16.** Requerimento, direcionado ao Diretor Geral da ADEPARÁ, solicitando aprovação prévia para rotulagem (modelo VII);

**3.17.** Análise microbiológica e físico-química da água de abastecimento.

**4. NORMAS PARA IDENTIFICAÇÃO DOS TANQUES:**

**4.1.** IDENTIFICAÇÃO DE TANQUE INDIVIDUAL (anexo VIII):

**4.2.** Deverá receber o número de registro junto ao SIE;

**4.3.** Deverá ter uma placa de identificação com 35 cm (trinta e cinco centímetros) de altura e 60 cm (sessenta centímetros) de largura, na cor vermelho;

**4.4.** As iniciais SIE seguida do número do registro do estabelecimento, no quadrante superior esquerdo;

**4.5.** A informação do nome da firma, logo abaixo do número do SIE, no quadrante mediano esquerdo;

**4.6.** O nome do responsável pelo posto de resfriamento, logo abaixo do nome da firma, no quadrante inferior esquerdo;

**4.7.** A sigla **T I** (Tanque Individual) acima e logo abaixo o número de registro, dispostos no quadrante mediano à direita.

**5. IDENTIFICAÇÃO DE TANQUE COMUNITÁRIO (anexo IX):**

**5.1.** Deverá receber o número de registro no SIE;

**5.2.** Deverá ter uma placa de identificação com 35cm (trinta e cinco centímetros) de altura e 60 cm (sessenta centímetros) de largura, na cor amarela,;

**5.3.** As iniciais SIE seguida do número do registro do estabelecimento, no quadrante superior esquerdo;

**5.4.** A informação do nome da firma, logo abaixo do número do SIE, no quadrante mediano esquerdo;

**5.5.** O nome do responsável pelo posto de resfriamento, logo abaixo do nome da firma, no quadrante inferior esquerdo;

**5.6.** A sigla **TC** (Tanque Comunitário) acima e logo abaixo o número de registro, dispostos no quadrante mediano à direita.

**6. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

**6.1.** O Serviço de Inspeção Estadual/SIE, da Agência de Defesa Agropecuária do Estado do Pará, só concederá registro aos **Postos de Refrigeração** quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse SIE, antes do início de qualquer obra.

**6.2.** Os **Postos de Refrigeração** que já estiverem registrados e funcionando sob inspeção Sanitária do SIE deverão adequar-se a presente Norma Técnica por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovada previamente por esse SIE antes do início de qualquer construção ou quando esse SIE julgar necessário.