



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02/2021, DE 27 DE MAIO 2021

O Secretário Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo **Decreto nº 3.211/2023** resolve:

Art. 1º Estabelecer na forma desta Instrução Normativa as **NORMAS TÉCNICAS** de instalações e equipamentos para a **UNIDADE DE EXTRAÇÃO E BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHAS** a serem utilizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Água Santa - RS.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal de Água Santa- RS, só concederá registro às unidades de extração e beneficiamento de produtos de abelhas quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pelo órgão oficial de Inspeção Municipal.

Art. 3º As unidades de extração e beneficiamento de produtos de abelhas que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Municipal deverão obedecer às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas ou quando o órgão de inspeção julgar necessário. Os projetos serão aprovados pelo SIM obrigatoriamente antes do início de qualquer construção.

Art. 4º Para efeito desta Instrução Normativa, entende-se por unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas: o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias-primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento, oriundas de produção própria e/ou associados.

INSTALAÇÕES: Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, beneficiamento, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento do mel.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 5º A área do terreno do estabelecimento deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 3m (três metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

§ 1º A área construída deve possibilitar a circulação interna de veículos de modo a facilitar a chegada de matérias-primas, insumos, embalagens e saídas de produtos acabados, para tanto o estabelecimento deve ser instalado, de preferência, no centro de terreno.

§ 2º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos deve ser de material que evite a formação de poeira e poças de água, podendo esta ser realizada com brita.

§ 3º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição, a pavimentação deverá ser de material que permita a lavagem e higienização.

§ 4º As áreas de circulação de veículos e pessoas e todo o entorno deverão estar sempre organizadas e delimitadas de modo a não permitir a entrada de animais, sem presença de entulhos, lixo e objetos que facilitem a proliferação de pragas e vetores, se com jardim, este devidamente aparado.

§ 5º Quando houver outras dependências em anexo ao estabelecimento, as mesmas não poderão ter comunicação nem acesso direto ao mesmo.

§ 6º Dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências, sendo distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

§ 7º Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente para todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

Art. 6º O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro.

§ 1º A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

Art. 7º Dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;

Art. 8º A construção destinada às operações de extração, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem deverá ser localizada afastada da área do terreno onde se situa a colmeia, podendo, inclusive, ser urbana, uma vez ouvidas as autoridades competentes, com relação a códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente.

CAPÍTULO III

TÍTULO I

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 9º A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos.

Art. 10º As instalações deverão dispor de dependências para:

I- Recepção e extração;

II- Filtração, decantação, classificação e envase do produto;

III- Depósito para material de envase e rotulagem;

IV- Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque para a higienização dos vasilhames e utensílios.

Art. 11º As áreas destinadas à recepção e expedição do mel deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

TÍTULO II

PISOS E ESGOTOS

Art. 12º O piso deverá ser antiderrapante, constituído de material resistente à ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, recomendando-se ladrilho de ferro, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo S.I.M., rejuntado adequadamente com uma declividade mínima de 1% (um por cento) em direção aos ralos e canaletas.

§ 1º Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências.

§ 2º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

Art. 13º Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

Art. 14º A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

TÍTULO III

PAREDES, PORTAS E JANELAS

Art. 15º As paredes devem ser de material de fácil higienização, quando em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 2,00(dois) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

§ 1º É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

Art. 16º O pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

Art. 17º Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos.

§ 1º As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

§ 2º Todas as janelas devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos.

**TÍTULO IV
ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO**

Art. 18º As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.

Art. 19º A iluminação artificial, quando necessária, deve ser realizada com uso de luz fria.

§ 1º As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos quando necessário.

§ 2º É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

TÍTULO V

TETO

Art. 20º No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização.

§ 1º Devendo possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de beneficiamento e envase do mel.

§ 2º Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

TÍTULO VI

LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES

Art. 21º Em todos os locais onde são realizadas as operações de recebimento, beneficiamento e envase do mel, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

TÍTULO VII

DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 22º Para realizar a extração de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- I** – Mesa desoperculadora;
- II** – Centrífuga; e
- III** – Baldes.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

Art. 23º Para realizar o beneficiamento de mel, são necessários os seguintes equipamentos:

- I – Baldes;
- II – Filtro ou peneira com malhas nos limites de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano;
- III – Tanque de decantação; e
- IV – Torneira.

Art. 24º Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

Art. 25º Para envasamento em saches, o estabelecimento deve possuir ainda dosadora de sache, calha, tanque pressurizado, tanque para lavagem e mesa para secagem.

Art. 26º Quando utilizada tubulação, esta deve ser de aço inoxidável, a exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção as quais poderão ser de material plástico atóxico.

Art. 27º Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir ainda estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa.

Art. 28º Quando o estabelecimento realizar mistura de produtos para fabricação de compostos de produtos das abelhas, deve possuir homogeneizador.

TITULO VII

NATUREZA DO MATERIAL

Art. 29º O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo S.I.M., não sendo permitido o uso de madeira.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

§ 1º Centrífugas: Deverão ser de aço inoxidável, material plástico atóxico, ferro estanhado (liga com menos de 2% de chumbo) com revestimento das paredes internas em fibra de vidro, verniz sanitário, ou outro material aprovado pelo SIM.

§ 2º Desoperculadores: Deverão ser de aço inoxidável e aço cromado ou estanhado, permitindo-se cabos de material plástico.

§ 3º Tanques ou mesas de desoperculação, tanque de decantação e de depósitos: Mesmo material das centrífugas.

§ 4º Filtros de tela de aço inoxidável ou fio de nylon: com malhas nos limites de 40 a 80 *mesh*, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§ 5º Tubulações: Em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm. Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com EPOXI, tinta alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades de higienização ou que descamem ou soltem partículas.

§ 6º Mesas e balcões: deverão ser revestidos com aço inoxidável, tolerando-se revestimento com outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil higienização, tais como azulejos, cerâmica industrial e fórmica. O uso de equipamentos de material plástico atóxico fica condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante apresentação de certificado de análise emitido pelo órgão competente.

TITULO VIII

DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS

Art. 30º É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

TITULO IX

LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

Art. 31º A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

TITULO X

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Art. 32º A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§ 1º O controle do teor de cloro da água de abastecimento deve ser realizado diariamente, sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

§ 2º A cloração da água deve ser realizada por meio do dosador de cloro.

§ 3º O estabelecimento deve possuir rede de água de abastecimento com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitem de água para processamento e higienização.

§ 4º A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

TITULO XI

TRATAMENTO DE EFLUENTES

Art. 33º No momento do registro, o estabelecimento deverá apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

TITULO XII

ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

SEÇÃO I

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Art. 34º Os estabelecimentos abrangidos por esta Instrução Normativa, devem dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para estabelecimento com até 10 (dez) trabalhadores, considerando os familiares e os contratados, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

§ 1º Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2º Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3º Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual.

§ 4º É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo “turco”.

§ 5º É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

SEÇÃO II

UNIFORMES

Art. 35º Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos aprovados pelo S.I.M., em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro ou touca e botas.

§ 1º O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniformes coloridos que consistem em botas, calça e jaleco ou macacão.

§ 2º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio. Proíbe-se a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

§ 3º O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também a operários do sexo masculino.

§ 4º Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob inspeção municipal, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se rigorosamente barbeados.

Art. 36º A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

SEÇÃO III

BARREIRA SANITÁRIA

Art. 37º Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

Parágrafo único. A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

**SEÇÃO IV
LABORATORIO**

Art. 38º O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises necessárias para o controle da matéria prima e produto.

§ 1º Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos;

§ 2º A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento de análise de umidade no mel.

**SEÇÃO V
ALMOXARIFADO**

Art. 39º Em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de ingredientes e embalagens, desde que separados dos outros materiais.

**SEÇÃO VI
ESCRITÓRIO**

Art. 40º O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

SEÇÃO VII

VAREJO

Art. 41º A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, localizada preferentemente próxima às vias públicas, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial.

SEÇÃO VIII

TRANSPORTE

Art. 42º O transporte da matéria-prima deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se a qualidade e limpeza da mesma.

Parágrafo único. Quando utilizar veículos não exclusivos para o procedimento, não poderão ser transportados no mesmo veículo qualquer produto e/ou mercadoria e/ou animais que possam comprometer a qualidade do produto.

Art. 43º No transporte dos produtos, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados que deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 44º O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

I- Não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II- Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE ÁGUA SANTA
SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM**

III- Estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 45º O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 46º O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 47º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 48º Revogam-se as disposições contrárias.

Água Santa – RS, 16 de Dezembro de 2025

VALMOR CEREZOLI

SECRETÁRIO MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE