

Resolução SAA - 65, de 01/09/2022

Publicado em 02/09/2022 | Sancionado em 01/09/2022

Ementa

Instituir normas técnicas estruturais de produção e classificação de produtos lácteos sob a forma artesanal e as relativas às atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal produzidos sob a forma artesanal e dá outras providências

Status

• Revoga [Resolução SAA - 30, de 24/09/2001](#)

Texto Integral

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO, no uso de suas atribuições legais, especialmente o disposto no §1º do artigo 9º da Lei nº 17.453, de 18 de novembro de 2021,

RESOLVE

CAPITULO I

Dos Requisitos Gerais de Estrutura Física e Dependências

Artigo 1º - A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida.

§1º - A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

§2º - Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

§3º - A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

Artigo 2º - A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos não excedendo o limite estipulado no momento do Registro.

§1º - O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

§2º - Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência deve possuir acesso independente.

Artigo 3º - Devem ser instaladas barreiras sanitárias em todos os pontos de acesso à área de produção.

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.

Artigo 4º - As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

I - apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração dos produtos, limpeza e desinfecção;

II - o pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

III - os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;

IV - as paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações; e

V - todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos;

§1º - É proibida a utilização de materiais do tipo elemento vazado ou cobogós na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos, bem como a comunicação direta entre dependências industriais e residenciais.

§2º - Nos estabelecimentos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos do inciso III do caput deste artigo.

Artigo 5º - As operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

Artigo 6º - Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização.

§1º - Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

§2º - A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.

§3º - Os equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.

§4º - É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Artigo 7º - É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as simplificações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento.

Artigo 8º - Os instrumentos de controle devem estar em condições adequadas de funcionamento, aferidos ou calibrados.

Artigo 9º - Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

Parágrafo único - É proibida a instalação de ventiladores e ar condicionado residencial nas áreas de processamento.

Artigo 10 - O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos.

§1º - Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

§2º - Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

§3º - As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§4º - A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, separados uns dos outros de forma a não permitir contaminação cruzada, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

§5º - A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Artigo 11 - A guarda para uso diário das embalagens, rótulos, ingredientes e materiais de limpeza poderá ser realizada nas áreas de produção, dentro de armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

Artigo 12 - A área de expedição deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

Artigo 13 - 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.

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

Artigo 14 - A água deve ser potável, encanada e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento.

§1º - Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado 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.

Artigo 15 - A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Artigo 16 - O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§1º - Quando os sanitários e vestiários não forem contíguo 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.

Artigo 17 - As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§1º - Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§2º - É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§3º - As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§4º - Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§5º - Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

Artigo 18 - A sala de máquinas, quando existente, deve dispor de área suficiente, dependências e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

Parágrafo único - Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração.

CAPÍTULO II

Do Estabelecimento Agroindustrial de Pequeno Porte de Leite e Derivados

SEÇÃO I

Da Estrutura Física

Artigo 19 - O estabelecimento artesanal de leite e derivados deve receber, no máximo 1.500 litros de leite por dia para processamento.

Parágrafo único - A solicitação do estabelecimento para concentrar sua produção em dias específicos, conforme §1º do artigo 7º do Decreto 66.523 de 23 de fevereiro de 2022 deverá ser realizado conforme instrução do Centro de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Artigo 20 - O estabelecimento deve possuir área de recepção de tamanho suficiente para realizar seleção e internalização da matéria prima para processamento separada por paredes inteiras das demais dependências.

§1º - A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

§2º - A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

§3º - O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

§4º - A recepção de matérias-primas deverá ser realizada por meio de óculo, plataforma ou tubulações.

Artigo 21 - A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

Artigo 22 - O posto de lavagem externa e lubrificação de veículos, quando existentes, devem ser afastados do prédio industrial.

Artigo 23 - O laboratório deve estar convenientemente equipado para realização das análises microbiológicas e físico-químicas necessárias para o controle da matéria-prima e processo de fabricação.

§1º - Não é obrigatória a instalação de laboratório nas fábricas de laticínios ou queijarias que processam exclusivamente leite oriundo da propriedade rural onde estão localizadas, desde que as análises de matéria prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§2º - A dispensa de laboratório previsto no parágrafo anterior não desobriga a realização no estabelecimento das análises de fosfatos e alcalina e peroxidase para controle do processo de pasteurização do leite para industrialização.

Artigo 24 - A dependência de processamento deve possuir dimensão compatível com o volume de produção e ser separada das demais dependências por paredes inteiras.

§1º - As etapas de salga por salmoura, secagem e maturação de queijos devem ser realizadas em câmaras frias ou em equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§2º - A etapa de salga por salmoura deve ser realizada em câmara fria ou equipamento de frio de uso industrial próprios, permitindo-se apenas a realização da secagem nos mesmos ambientes.

§3º - Quando a tecnologia de fabricação estabelecer maturação e estocagem em temperatura ambiente, não é obrigatória a instalação de equipamento de refrigeração.

§4º - O fatiamento e a ralagem de queijos devem ocorrer em local exclusivo sob temperatura controlada, de acordo com a tecnologia do produto.

Artigo 25 - Quando se tratar de fabricação 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, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Artigo 26 - O estabelecimento deve possuir sistema de provimento de água quente ou vapor para higienizar as dependências, equipamentos e utensílios.

§1º - O sistema estabelecido no caput pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§2º - Quando houver uso de caldeira, a sua instalação e utilização não poderão comprometer as condições higiênico-sanitárias e de operação do estabelecimento.

SEÇÃO II

Dos Equipamentos e Utensílios

Artigo 27 - Para realizar o pré-beneficiamento de leite cru refrigerado, são necessários os seguintes equipamentos:

I - filtro de linha sob pressão ou clarificadora;

II - resfriador a placas;

III - bomba sanitária; e

IV - tanque de estocagem.

§1º - Ficam dispensados de possuir resfriador a placas e tanque de estocagem os estabelecimentos que:

I - realizam o beneficiamento ou processamento imediatamente após a recepção do leite, sendo proibida a estocagem de leite cru;

II - recebem exclusivamente leite previamente refrigerado nas propriedades rurais fornecedoras, permitindo-se a recepção e estocagem de leite em tanques de expansão; e

III - industrializem apenas leite da propriedade rural onde está instalado o estabelecimento, sendo permitida a refrigeração em tanque de expansão.

§2º - Para o pré-beneficiamento de leite recebido em latão, o estabelecimento deve possuir ainda cuba para recepção.

Artigo 28 - A pasteurização do leite deve ser realizada por meio da pasteurização rápida ou pasteurização lenta.

§1º - Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus centígrados a setenta e cinco graus centígrados) por 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, termorregistradores, termômetros e válvula para o desvio de fluxo do leite.

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

Artigo 29 - Após a pasteurização, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Artigo 30 - A higienização de caixas de transporte reutilizáveis de leite e produtos lácteos deve ocorrer em área exclusiva e coberta.

Artigo 31 - Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos:

I – fermenteira ou equipamento equivalente que garanta a fermentação do leite;

II - envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira; e

III - 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.

Artigo 32 - Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla; ou

II - tanque de camisa simples associado a equipamento de pasteurização ou tratamento térmico equivalente.

§1º - O tratamento térmico utilizado deverá assegurar o resultado negativo para a prova de fosfatase alcalina.

§2º - Quando utilizada a injeção direta de vapor, deve ser utilizado filtro de vapor culinário.

§3º - Quando a legislação permitir a fabricação de queijo a partir de leite cru, fica dispensado o uso de equipamentos de pasteurização.

§4º - A pasteurização lenta para a produção de queijos não necessita ser realizada sob agitação mecânica.

§5º - A maturação de queijos pode ser realizada em prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e não impliquem em risco de contaminação do produto.

§6º - Não serão concedidos registro a queijos frescais feitos a partir de leite cru.

Artigo 33 - Para fabricação de requeijão, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior fermenteira ou equipamento equivalente que garanta a fermentação do

leite ou equipamento equivalente que garanta a fundição da massa coalhada; e
II - equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Parágrafo único - O estabelecimento que produz creme e massa para elaborar requeijão deve possuir ainda os equipamentos listados nesta resolução para produção de queijo e creme de leite.

Artigo 34 - Para fabricação de creme de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - padronizadora ou desnatadeira;

II - tanque de fabricação de camisa dupla; e

III - envasadora e lacradora que assegure inviolabilidade do produto.

Parágrafo único - Quando o estabelecimento produzir apenas creme de leite cru de uso industrial não é obrigatório o tanque de fabricação de camisa dupla.

Artigo 35 - Para fabricação de manteiga, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque de fabricação de camisa dupla;

II - batedeira ou equipamento equivalente que garanta a bateção do creme; e

III - lacradora que assegure inviolabilidade do produto quando envasado em potes plásticos.

§1º - O estabelecimento que produz creme para produção de manteiga deve possuir ainda os equipamentos listados nesta resolução para produção de creme de leite, exceto a envasadora.

§2º - A água gelada utilizada no processo de fabricação de manteiga pode ser obtida pelo uso de tanque de refrigeração por expansão, o qual deverá ser instalado de forma a impossibilitar o risco de contaminação cruzada.

Artigo 36 - Para fabricação de doce de leite, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior; e

II - equipamento para lacrar a embalagem que assegure inviolabilidade do produto.

Artigo 37 - Para fabricação de ricota, são necessários os seguintes equipamentos:

I - tanque em aço inoxidável de dupla camisa; ou

II - tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

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

SEÇÃO III

Dos Programas Higiene de Estabelecimentos Artesanais

Artigo 38 - Deverão ser desenvolvidos e implementados, em todas as unidades de beneficiamento de produtos lácteos e queijarias artesanais, no mínimo os seguintes programas de autocontrole: (1) Manutenção das instalações e equipamentos industriais; (2) Vestiários, sanitários e barreiras sanitárias; (3) Iluminação; (4) Ventilação; (5) Água de abastecimento; (6) Águas residuais; (7) Controle integrado de pragas; (8) Limpeza e sanitização; (9) Higiene, hábitos higiênicos, treinamento e saúde dos operários; (10) Procedimentos sanitários operacionais; (11) Controle de matéria-prima, ingredientes e material de embalagem; (12) Controle de temperaturas; (13) Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo; (14) Controle laboratorial e análises sobre o produto final; (15) Controle de formulação de produtos; e (16) Combate à fraude.

SEÇÃO IV

Da Higiene da Produção para Produtores Artesanais Rurais ou Fornecedores de Matérias Primas para Produtores Urbanos

Artigo 39 - Os animais devem ser ordenados como os tetos previamente lavados e devidamente enxutos com papel toalha individual e descartável. Admite-se o uso de produtos de higienização sempre que oficialmente aprovados para tal finalidade e nas condições de uso recomendadas pelo fabricante, com as devidas precauções para que seja evitada a transferência de resíduos de tais produtos ao leite.

Artigo 40 - Será compulsória a prática do "post-dipping", com o emprego de produto adequado e oficialmente aprovado para a prevenção de infecção do úbere.

Artigo 41 - O vasilhame utilizado não deverá apresentar costuras ou soldas que dificultem a limpeza e sanitização.

Artigo 42 - Os três primeiros jatos de cada teto devem ser obrigatoriamente rejeitados, recolhendo-os em recipiente adequado, de fundo escuro, para detectar sinais reveladores de mamite. As cabras com mamite serão ordenadas por último e seu leite deverá ser inutilizado.

Artigo 43 - O leite deverá ser filtrado logo após a ordenha, em filtro apropriado, de aço inoxidável ou plástico.

Artigo 44 - Após o término da ordenha, todo o equipamento utilizado deverá ser rigorosamente lavado e sanitizado com produtos de eficácia comprovada e oficialmente aprovados, de acordo com métodos preconizados nos "Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional" (PPHO) oficiais do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.

Artigo 45 - As análises citadas nesta resolução serão elencadas em Portaria da CDA-CIPOA.

Artigo 46 - Ficam revogados os artigos 17 ao 24 da Resolução SAA nº 30 de 24 de setembro de 2001.

Artigo 47 - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação