



MUNICÍPIO DE TABAÍ
GABINETE DO PREFEITO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03 DE 06 DE JUNHO DE 2024

“Regulamenta as normas técnicas de instalações e equipamentos para micro usinas de beneficiamento e industrialização de leite e derivados (inclusive microqueijarias).”

ARSENIO PEREIRA CARDOSO, Prefeito Municipal de Tabai, no uso das atribuições, em cumprimento com a Lei Municipal nº 1.559 de 04 de maio de 2017, e o Decreto Executivo nº 2878 de 01 de agosto de 2022, **RESOLVE**;

Art. 1º Aprovar a NORMA TÉCNICA PARA AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS MICRO USINAS DE BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS (INCLUSIVE MICROQUEIJARIAS), em anexo.

Art. 2º As empresas têm o prazo de **60 (sessenta) dias**, a contar da data da publicação desta Instrução Normativa, para se adequarem à mesma.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Tabai, 06 de junho de 2024.

ARSENIO PEREIRA CARDOSO

Prefeito Municipal

ANEXO

NORMAS TÉCNICAS PARA INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MICRO USINAS DE BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS (INCLUSIVE MICROQUEIJARIAS)

1. ÂMBITO DA APLICAÇÃO

a) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Agricultura, Reflorestamento e Desenvolvimento Rural, só concederá registro aos estabelecimentos de beneficiamento de leite e derivados quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados antes do início de qualquer obra e após análise de vistoria.

b) Os estabelecimentos de beneficiamento de leite e derivados que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

2. DEFINIÇÕES

a) **MICRO USINAS DE BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS:** Assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a



MUNICÍPIO DE TABAÍ
GABINETE DO PREFEITO

presente norma, com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 500 lts por dia e de produção própria.

b) **MICROQUEIJARIA:** 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/dia.

c) **INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil, de recepção, sala de beneficiamento e industrialização, sistemas de frio, expedição, e outras instalações.

d) **EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite.

e) **BENEFICIAMENTO DE LEITE:** Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde o recebimento, a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações, seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

f) **LOCALIZAÇÃO DOS ESTÁBULOS E ANEXOS:** As áreas industriais destes estabelecimento devem ser mantidas higiênicas, devendo ser instaladas longe de pocilgas ou de outros locais que produzam sujidades, contaminações e odores assim como poeiras, podendo quando for o caso, ser contíguas a sala de ordenha.

CAPÍTULO I

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE MICRO USINAS DE BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS:

1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:

1.1- **LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:** A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição. Neste caso, as áreas limítrofes com via pública deverão ser ocupadas por dependências que permitam instalação de vitrais fixos ou paredes sem aberturas para o exterior. Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados. A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar-se principalmente problemas de poluição. As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas. A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas. Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:

1.2.1.1. **ÁREA CONSTRuíDA:** Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

1.2.1.2 . **PISOS E ESGOTOS:** O piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, anti-derrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção dos ralos e



MUNICÍPIO DE TABAÍ
GABINETE DO PREFEITO

canaletas. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular ou semi-polido, ou outros aprovados pelo SIM. A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos sólidos, bem como de dispositivos de depuração artificial. Não será permitido o deságüe 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. A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.1.3 - PAREDES, PORTAS E JANELAS: As paredes em alvenaria deverão ser lisas, de cor clara e de fácil higienização, impermeabilizadas até uma altura de 1,8 metros com azulejos, tinta lavável ou com outro material aprovado pelo SIM. Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 2,4 metros. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso preferencialmente serão arredondados para facilitar a higienização. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades. As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, providas de tela, não se tolerando madeira na construção destas. Os peitoris das janelas deverão ser chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas.

1.2.1.4 - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO: As instalações necessitam de luz natural e artificial e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória. Quando estes meios não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim o indicarem, poderá ser exigida a climatização.

1.2.1.5 - TETO: No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e vapores e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, beneficiamento, industrialização, armazenamento e expedição do produto. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica, perfeitamente vedada contra a entrada de pássaros e outros animais, e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica.

1.2.1.6 - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES: Em todos os locais onde são realizadas as operações de beneficiamento e industrialização do leite, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

1.2.1.7- MESAS: Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado.

1.3 - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:



MUNICÍPIO DE TABAÍ
GABINETE DO PREFEITO

1.3.1 - NATUREZA DO MATERIAL: O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira. Os latões para transporte de leite poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado, plástico ou outros materiais aprovados pelo SIM. Nos latões estanhados, a estanhagem terá de ser perfeita e a liga não poderá ter mais que 2% (dois por cento) de chumbo. Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

1.3.2 - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS: A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização.

1.4 - SEÇÕES:

1.4.1 - PRÉDIO INDUSTRIAL:

1.4.1.1 - RECEPÇÃO: Deverá existir local próprio para recepção do leite, análise de plataforma e higienização de tarros e demais utensílios utilizados para o transporte do leite. Este local deverá ter área compatível para realizar estas operações.

A recepção deverá localizar-se em plataforma situada a 0,80 m do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Quando a sala de ordenha não estiver localizada na mesma Unidade de Processamento, deverá dispor de dependência estruturalmente adequada para a recepção do leite, a qual deverá atender aos requisitos abaixo:

- a) . Provida de cobertura resistente e de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira;
- b) . Possuir piso impermeável e de fácil higienização;
- c) . Possuir paredes impermeabilizadas com azulejo, tinta lavável ou outro material aceito pelo SIM, até a altura mínima de 2,00 m (dois metros).
- d) . Dispor de tanque de recepção de leite constituído de aço inoxidável com filtro. O leite recebido deverá ser submetido à pesquisa de antibióticos. Para tanto se faz necessária a previsão de local estruturalmente adequado para a realização dos testes. O referido local deverá dispor de uma pia e de 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 à fabricação de Queijo Artesanal.

Quando a recepção for superior a 10.000 (dez mil) litros diários, o recebimento será realizado através de esteira automática ou de roletes para transporte de vasilhames, com desvio e tanque para leite ácido, balança para pesagem do leite e máquina de lavar latões.

Para recepção superior a 20.000 (vinte mil) litros diários será necessário balança de prato duplo, sempre protegida com tela milimétrica de aço inoxidável, fixada em suporte metálico.

A recepção de vasilhames é considerada área “suja”, havendo necessidade de ser separado das seções de beneficiamento de leite.

A recepção de caixas plásticas para acondicionamento de leite pasteurizado deverá ser localizada em dependências adequada e separada, de modo a facilitar o recebimento pela plataforma e proporcionar uma boa seqüência em relação ao envasamento do leite. As caixas terão de ser eficientemente higienizadas, e, quando o estabelecimento produzir volume superior a 5.000 (cinco mil) litros/dia de leite pasteurizado, serão exigidas máquinas próprias para a higienização das mesmas.

1.4.1.2 – BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO: Serão permitidos os processos de pasteurização lenta e/ou rápida para o beneficiamento de leite fluido e industrialização de derivados. O equipamento para pasteurização deverá apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar processo de pasteurização eficiente. As



MUNICÍPIO DE TABAÍ
GABINETE DO PREFEITO

conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável ou outro material aceito pelo SIM. A seção de beneficiamento deverá localizar-se próximo dos tanques de armazenamento e estes das máquinas de envasar.

Para a industrialização a área deve ser suficiente, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias-primas e elaboração de produtos e subprodutos. O leite utilizado na produção do Queijo Artesanal, deverá ser obtido em propriedade participante do Programa de Controle e Erradicação de Tuberculose e Brucelose.

O material empregado na constituição de equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser de material impermeável, de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira. Deverão apresentar resistência frente às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos.

Não será permitida a presença de qualquer tipo de tecido (panos, toalhas, etc.) nas dependências do estabelecimento e seus anexos, exceto para o uso na dessoragem dos queijos, devendo estes serem constituídos de material próprio para essa finalidade.

Deverão ser dotadas ainda de misturador de água/vapor ou outro equipamento gerador de água quente, conforme a necessidade do estabelecimento.

As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, sistemas de frio, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição.

Dependendo do tipo do produto fabricado, deverá possuir depósito de ingredientes. As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

Todas as dependências onde são manipulados e/ou elaborados produtos comestíveis deverão dispor de pias acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável e coletor de toalhas usadas acionado a pedal. O beneficiamento e a industrialização poderão ser feitos na mesma sala, a juízo do SIM.

1.4.1.3 - ESTOCAGEM: Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de sistemas produtores de frio, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem sequência adequada em relação ao beneficiamento e a expedição. Os sistemas produtores de frio deverão atingir as temperaturas exigidas e em todos os casos serão instalados termômetros externos. Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem com frio deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

Admite-se o uso de madeira em prateleiras empregadas para a maturação de queijos. As mesmas deverão apresentar-se limpas, claras, novas e sem pinturas.

1.4.1.4 – SISTEMAS DE RESFRIAMENTO: O estabelecimento deve possuir instalações de frio com sistemas compatível com a capacidade do estabelecimento. Em se tratando de freezers, estes deverão apresentar dispositivos de controle de temperatura, e quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas obedecendo certas normas tais como:

a)- As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

b)- Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.



MUNICÍPIO DE TABAÍ
GABINETE DO PREFEITO

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos casos terão isolamento térmico adequado. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

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.

1.4.1.5 - EXPEDIÇÃO: A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Neste local poderá ser feito a embalagem secundária dos produtos.

1.4.1.6-ÁGUA DE ABASTECIMENTO E ÁGUAS RESIDUAIS: Deverá dispor de reservatório de água e de clorador automático, sendo este instalado antes da entrada da água no reservatório. 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. A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade. Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior.

Quando houver a necessidade da instalação de uma caldeira, esta deverá estar localizada em prédio específico, mantendo afastamento mínimo de 3 (três) metros em relação a outras construções, bem como atender à legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequando, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

Não será permitido o deságüe 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. A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

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.

1.4.1.7- INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR: A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isto é obrigatória a instalação de sistema produtor de água quente ou vapor eficiente, em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento. Quando houver a necessidade da instalação de uma caldeira, esta deverá estar localizada em prédio específico, mantendo afastamento mínimo de 3 (três) metros em relação a outras construções, bem como atender à legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequando, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

1.4.1.8 - INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTOS DE EFLUENTES: O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de efluentes industriais compatível com seu grau poluente e a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo Órgão competente. No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente. Os resíduos da matéria-prima e os produtos condenados deverão ser descartados em locais próprios, mediante processos adequados e em conformidade com a licença ambiental.

1.5- ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES:

1.5.1. SANITÁRIOS: Construídos com acesso independente à qualquer outra dependência da indústria, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.



MUNICÍPIO DE TABAÍ
GABINETE DO PREFEITO

Poderão ser utilizados sanitários já existentes na propriedade desde que não fiquem a uma distância superior à 20 m (vinte metros) e o piso entre o sanitário e o prédio industrial seja pavimentado. Terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o acionamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

1.5.2. VESTIÁRIOS: O estabelecimento deverá possuir vestiário em tamanho adequado para guarda e troca de roupas de seus funcionários. Estes deverão ficar o mais próximo possível do corpo da indústria ou a uma distância de até 20 m (vinte metros) com corredor pavimentado entre os dois prédios. Terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

1.5.3. ALMOXARIFADO: Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção dos equipamentos e das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho; materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores etc. e peças de reposição de equipamentos. O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

2 - UNIFORMES: Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos aprovados pelo SIM, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca, botas e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir. O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também a operários do sexo masculino, quando estes, por uso e costume, tiverem cabelos compridos.

3 - BARREIRA SANITÁRIA: A barreira sanitária deverá dispor de lavador de botas com água corrente, escova, sabão e pia com torneira com desligamento automático, sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas acionado a pedal, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

4 - VAREJO: A seção de varejo, quando existente, deverá ser separada do estabelecimento, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial, podendo haver óculo para abastecimento dos produtos.

5 - TRANSPORTE:

5.1 - DA MATÉRIA-PRIMA: A matéria prima deverá ser transportada da sala de ordenha até o prédio industrial, sendo admitido o uso de sistema de expansão direta em circuito fechado (tubulação aprovada pelo SIM), ou via transporte em tanques isotérmicos (leite resfriado) ou latões quando realizado até duas horas após a ordenha, sem refrigeração.

5.2 - PRODUTOS: Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículos adequados, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.