



Município de Ibema  
Secretaria Municipal de Administração  
Av. Ney Euyrson Napoli, 1426 - CEP: 85478-000  
Gestão 2017/2020  
<http://www.pibema.pr.gov.br>



### AVISO DE LICITAÇÃO

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 91/2018**  
**MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº 51/2018**  
**TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**

O **MUNICÍPIO DE IBEMA**, Estado do Paraná, comunica aos interessados que fará realizar licitação pública, visando **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE COMUNICAÇÃO VISUAL E COBERTURAS DE POLICARBONATO**.

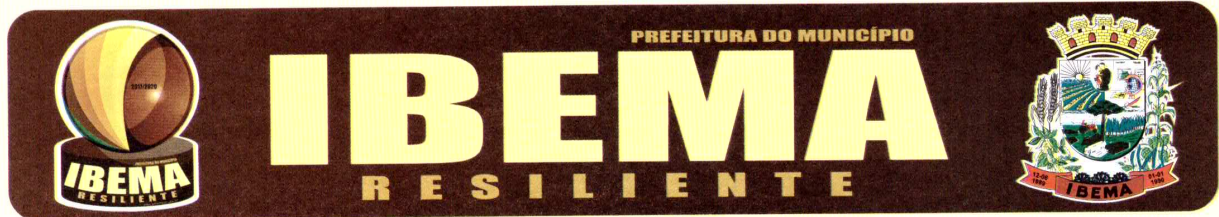
**Data de abertura: 23/08/2018**

**Local: Sala de Reuniões da Prefeitura**

A íntegra do instrumento acima, poderá ser obtida junto ao Departamento de Licitações, no horário das 8:00h as 12:00h e das 13:30h as 17:30h, de segunda a sexta-feira, e no site: [www.pibema.pr.gov.br](http://www.pibema.pr.gov.br).

Ibema, 08 de agosto de 2018.

  
**Adelar Antonio Arrozi**  
Prefeito



### AVISO DE LICITAÇÃO

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 92/2018**  
**MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº 52/2018**  
**TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**

O **MUNICÍPIO DE IBEMA**, Estado do Paraná, comunica aos interessados que fará realizar licitação pública, visando **AQUISIÇÃO DE MATERIAL E EQUIPAMENTOS DE FISIOTERAPIA OU REABILITAÇÃO, PARA USO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.**

**Data de abertura: 27/08/2018**

**Local: Sala de Reuniões da Prefeitura**

A íntegra do instrumento acima, poderá ser obtida junto ao Departamento de Licitações, no horário das 8:00h as 12:00h e das 13:30h as 17:30h, de segunda a sexta-feira, e no site: [www.pibema.pr.gov.br](http://www.pibema.pr.gov.br).

Ibema, 08 de agosto de 2018.

  
**Adelar Antonio Arrozi**  
**Prefeito**



## AVISO DE LICITAÇÃO

**PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 93/2018**  
**MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL Nº 53/2018**  
**TIPO MENOR PREÇO POR LOTE**

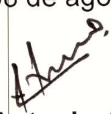
O **MUNICÍPIO DE IBEMA**, Estado do Paraná, comunica aos interessados que fará realizar licitação pública, visando **REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE PEÇAS E SERVIÇOS PARA MANUTENÇÃO ELÉTRICA DE VEÍCULOS E MÁQUINAS DO MUNICÍPIO.**

**Data de abertura: 27/08/2018**

**Local: Sala de Reuniões da Prefeitura**

A íntegra do instrumento acima, poderá ser obtida junto ao Departamento de Licitações, no horário das 8:00h as 12:00h e das 13:30h as 17:30h, de segunda a sexta-feira, e no site: [www.pibema.pr.gov.br](http://www.pibema.pr.gov.br).

Ibema, 08 de agosto de 2018.

  
**Adelar Antonio Arrosi**  
Prefeito





**DECRETO Nº 1135/2018**

**SÚMULA:** Aprova Normas Técnicas para Estabelecimentos Agroindustriais e dá outras providências.

**Adelar Arrosi**, Prefeito do Município de Ibema, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais:

**Considerando** a Lei Municipal nº 080/2014 que dispõe sobre o Serviço de Inspeção Municipal e os procedimentos de inspeção sanitária de estabelecimentos que produzam produtos de origem vegetal e animal;

**DECRETA:**

**Art. 1º** - Ficam aprovadas as Normas Técnicas para Estabelecimentos de produção de Mel e Derivados, de Leite e Derivados e de Produtos Cárneos conforme Anexos I, II e III deste Decreto.

**Art. 2º** - Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições contrárias.

Gabinete do Prefeito do Município de Ibema, 06 de agosto de 2018.

  
**Adelar Arrosi**  
Prefeito





**ANEXO I DO DECRETO Nº 1135/2018**

**NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE MEL E DERIVADOS**

**1. OS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS DEVEM ESTAR INSTALADOS:**

- a) distantes de estabelecimentos de criação de animais ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros;
- b) em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- c) estabelecimentos já instalados e que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

**2. TODOS OS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS DEVEM DISPOR DE:**

**2.1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO** (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 1 (um) litro de água para cada 3 (três) quilos de mel.

- a) Todas as dependências devem ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.
- b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.
- c) É necessária a cloração no sistema de abastecimento de água.

**2.2. SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS**, adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

- a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos e com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;
- b) as águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.

**2.3. INSTALAÇÕES** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: produção, recepção, extração, centrifugação, fusão, filtração, decantação, classificação, industrialização, solidificação, envase, estocagem e expedição de produtos prontos, depósitos de embalagens vazias, tampas e rótulos; sempre separadas por meio de paredes das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

**OBS:** a critério do SIP/POA poderá ser exigida a instalação de um Laboratório para o controle de qualidade do Mel.

- a) Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada.
- b) Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separada das dependências industriais.
- c) Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada dos setores de industrialização de produto comestível.





d) Quando a preparação de Geléia Real e Pólen (isoladamente ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em setor específico, este deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos do setor de elaboração.

e) A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada em setores específicos e separados do setor onde se beneficia o mel podendo entretanto ser contígua a este, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produtos prontos e da expedição.

**2.4. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS** adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com a capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

a) Compreende-se por utensílios para os fins do item anterior: facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados, etc. e devem ser:

I – de material impermeável e resistente (proibido madeira);

II – de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

b) Compreende-se por equipamentos para os fins do item 4: tanques para banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, depósito, fusão, etc., centrifugas, secadores, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, batadeiras/misturadeiras, seladoras, prensas entre outros e devem ser:

I – em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

II – de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

III – de tecnologia adequada à respectiva utilização.

**2.5. ILUMINAÇÃO** natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria com lâmpadas devidamente protegidas. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

**2.6. VENTILAÇÃO** natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores, etc.

**2.7. PÁTIOS** pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro.

a) Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

**3. TODOS OS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS DEVEM POSSUIR:**

**3.1. PISO** de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

**3.2. PAREDES** em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

a) Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades;

b) nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.



**3.3. FORRO** de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

**3.4. JANELAS** metálicas dotadas de proteção contra insetos, através de instalação de telas milimétricas ou outro sistema. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

**3.5. PORTAS** metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fecha-mento automático (vai e vem) e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.

**a)** O acesso de funcionários deve:

I - ser único, preferencialmente através do vestiário;

II - ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional construído de forma e tamanho tais, que não se possa pular por cima do pedilúvio;

III - ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.

**b)** Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

**3.6. PÉ DIREITO** adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se a altura mínima de 3,00 (três) metros nas seções industriais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias quando for o caso delas existirem.

**3.7. FUNCIONÁRIOS** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, os funcionários devem trajar o uniforme completo composto de calça, camisa, gorro e botas de cor clara.

**3.8. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS** devem ser:

**a)** em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

**b)** providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

**c)** localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

**d)** dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação.

**4. TODOS OS ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHAS E DERIVADOS, PARA SEREM REGISTRADOS NO SIP/POA, DEVEM POSSUIR BASICAMENTE, 1 (UMA) ZONA SUJA, 1 (UMA) ZONA LIMPA E ANEXOS.**

**4.1. A ZONA SUJA** é composta de:

**a)** Setor de recepção, que deve ser constituído de:

I - plataforma ampla, situada a 0,80 m (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar as operações de descarga do mel;

II - prolongamento de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das interpéries;





III – equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do mel;

IV – área de lavagem e higienização de recipientes (baldes, etc.) anexa à plataforma, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel;

V – local apropriado para depósito de recipientes limpos.

b) Setor de depósito de matéria prima recebida e desoperulação.

**4.2. A ZONA LIMPA** é composta pelos setores de manipulação e industrialização da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis. A Zona Limpa deve dispor também de pias (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

#### **4.3. ANEXOS:**

a) são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e derivados o setor de lavagem, desinfecção e guarda de recipientes e utensílios, sanitários e vestiários;

b) são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

**4.4. A ÁREA INDUSTRIAL** pode ser constituída conforme sua atividade de:

a) Setor de pré-aquecimento, banho-maria, centrifugação, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.

b) Setor de preparo de geléia real e pólen e adição ao mel.

c) Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres.

d) Setor de estocagem de geléia real e pólen (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo).

e) Setor de acondicionamento e rotulagem.

f) Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o interior comunique-se através de óculo).

g) Setor de depósito de produtos prontos e expedição.

h) Setor de manipulação e preparo de cera de abelhas e de própolis (isolado da área de industrialização de produtos comestíveis).

Os diversos setores que compõem as áreas de manipulação ou industrialização de um estabelecimento de mel, Cera de Abelhas e derivados devem:

a) estarem dispostos em uma seqüência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

b) serem de tamanho adequado à sua destinação;

c) terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

d) serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;

e) terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil lavagem e higienização;

f) serem dotados de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor.

**4.5. SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM**, que deve:

a) ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

b) ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, carrinhos, estrados (não de madeira), prateleiras, etc.;

c) situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto do estabelecimento.



**4.6. SETOR DE ESTOCAGEM** (Geléia Real e Pólen), que pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.

**4.7. SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO**, deve:

- a) estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento;
- b) equipado com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira;
- c) de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;
- d) a expedição deve ser feita através de óculo e dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as interperies.

**4.8. LABORATÓRIO**, poderá ser exigido a critério do SIP/POA.

**4.9. ESCRITÓRIO**, pode ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

**4.10. OUTROS ANEXOS**, podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., que:

- a) devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto;
- b) não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de manipulação e/ou industrialização.

**4.11. CALDEIRA**, quando necessária, deve:

- a) estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência na distância determinada pela legislação vigente;
- b) ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;
- c) quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

**4.12. CONTROLE DE QUALIDADE**, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um Responsável Técnico. . X





**ANEXO II DO DECRETO Nº 1135/2018**

**NORMA TÉCNICA PARA INDÚSTRIA DE PRODUTOS CÁRNEOS**

**1. TODOS OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE PRODUTOS CÁRNEOS DEVEM ESTAR, INSTALADOS:**

- a) distante de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros.
- b) em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.
- c) estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

**2. TODOS OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE PRODUTOS CÁRNEOS DEVEM DISPOR DE:**

**2.1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO** (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades da indústria, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 1000 (mil) litros/Tonelada/Dia, e que preencha as seguintes condições:

- a) Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades de cada setor.
- b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.
- c) É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

**2.2. SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS** adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

- a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.
- b) O sistema de tratamento de dejetos deverá possuir forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

**2.3. INSTALAÇÕES** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recepção, armazenamento, desossa, salga, fabricação, cozimento, defumação, cura, rotulagem, estocagem, expedição e etc.. Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre produtos prontos e matéria prima não processada ou em processamento.

**2.4. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS** adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades da indústria.

- a) Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:
  - I - de material impermeável e resistente (proibido madeira);
  - II - de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;





b) Compreende-se por equipamentos: serras (desossa), pias, esteriliza-dores, talhas, equipamentos para moer, fatiar, picar, misturar, embutir e outros como tanques plataformas, caldeira, etc, e devem ser:

I - em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a de manda do estabelecimento;

II - de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que tiverem contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação devem ser do tipo não oxidável.

c) de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como, por exemplo: pias, em locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;

I - serras, que podem ser automáticas ou manuais;

II - esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta cinco graus centígrados);

III - caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIP/POA.

**2.5. ILUMINAÇÃO** natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

**2.6. VENTILAÇÃO** natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência, via condicionadores de ar, exaustores ou outros.

**2.7. PÁTIOS** pavimentados de modo a evitar a formação de poeira ou de barro. Permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

**3. TODOS OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE PRODUTOS CÁRNEOS DEVEM POSSUIR:**

**3.1. PISO** de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

**3.2. PAREDES** em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que atenda os seguintes requisitos.

a) O ângulo entre paredes e entre pisos e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

b) Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

**3.3. FORRO** somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e devendo ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

**3.4. JANELAS** metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas, ou outro sistema, não sendo permitida sua fixação com armadura de madeira. Os



parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

**3.5. PORTAS** metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

**3.6. PÉ DIREITO** adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boas condições de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 (metros) na área industrial e 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias.

**3.7. FUNCIONÁRIOS** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, conforme seu tamanho e capacidade. Quando em atividade devem usar uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara. O acesso de funcionários deve ser:

- a) único, preferencialmente através do vestiário.
- b) provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada.
- c) dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.

**3.8. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS**, devem ser:

- a) em tamanho e número suficiente conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.
- b) provido de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias (preferencialmente de acionamento automático), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido, bancos e armários para guarda de roupas e objetos pessoais.
- c) localizado preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não havendo comunicação direta com a área interna e provido de laje.

**4. TODOS OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE PRODUTOS CARNES PARA SEREM REGISTRADOS NO SIP/POA, DEVEM POSSUIR:**

**4.1. ÁREA DE RECEPÇÃO** composta de:

- a) Hall de recepção - local destinado a recepção da matéria prima, isolado das demais dependências por meio de porta telada provida de fechamento automático.
- b) Câmara Fria - local destinado ao armazenamento da matéria prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilhagem deverá apresentar uma altura mínima de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros), distante entre si no mínimo 0,60 (sessenta centímetros). As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara.

**4.2. ÁREA DE MANIPULAÇÃO** - Deve possuir:

- a) Setor de desossa: destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria. Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários.
- b) O local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo.
- c) Setor de salga: destinado a salga de produtos deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável, sendo a comunicação deste setor com a desossa feita por meio de óculo.





d) Setor de fabricação - local destinado a fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira. As mesas devem ser de material que permita uma perfeita higienização.

**4.3. ÁREA QUENTE:** local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros).

a) A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.

**4.4. ÁREA DE EXPEDIÇÃO:** deve possuir:

a) Setor de Embalagem - Localizado junto a expedição, necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.

b) Setor de Estocagem - local destinado ao armazenamento de produtos acabados necessita de refrigeração, composta por uma câmara fria com capacidade adequada à produção. Faz parte ainda do setor de estocagem um local destinado a cura de produtos, isolado da expedição.

c) Setor de condimentos e embalagens: anexos à área de manipulação, destinado à guarda de embalagens e condimentos usados na fabricação de produtos. Devem ser construídos de forma que possuam porta comunicando para o interior da fabricação e óculo para o exterior da indústria.

d) Deverão apresentar ainda, prateleiras destinadas ao armazenamento dos condimentos usados na fabricação. Aqui se permite o uso de madeira desde que bem trabalhadas.

e) Setor de Tripas: anexo a área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área externa da indústria e óculo para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas.

**4.5. ANEXOS** - São considerados como anexos : escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais, etc. É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.





**ANEXO III DO DECRETO Nº 1135/2018**

**NORMA TÉCNICA PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS PARA LEITE E  
DERIVADOS**

**1. OS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS DEVEM ESTAR INSTALADOS:**

- a) distantes pelo menos 500 (quinhentos) metros de estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras ou de quaisquer fontes de odores desagradáveis ou poluentes;
- b) em terreno cercado, afastado dos limites de vias públicas em 5 (cinco) metros, no mínimo;
- c) em área que permita a livre movimentação de veículos.
- d) Os estabelecimentos em operação que não estejam regularmente afastados das vias públicas poderão manter-se em operação somente quando os setores de recepção e expedição não estiverem diretamente voltados à via pública.
- e) É proibido residir na área delimitada industrial do estabelecimento.

**2. TODOS OS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS DEVEM POSSUIR:**

**2.1. ÁGUA POTÁVEL** quente e fria e pontos para seu provimento, em quantidade suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do laticínio, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- a) possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;
- b) ter sido submetida a prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento.
- c) vapor ou água quente em quantidade suficiente às necessidades do laticínio;
- d) 6 (seis) litros de água para cada litro de leite processado a proporção referência do volume de água necessário à limpeza e higienização do laticínio, equipamentos e dependências sanitárias.

**2.2. SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS** em conformidade à sua natureza, dimensionado conforme o volume produzido e que atenda aos seguintes requisitos:

- a) instalado em todas as dependências do estabelecimento e equipado com dispositivos capazes de evitar o refluxo de cheiros e a entrada de insetos ou pequenos animais;
- b) no caso de estabelecimento situado em área rural, provido de canalização fechada que conduza as águas residuais dos estábulos, currais e sala de ordenha às esterqueiras, estas instaladas em local distante do estabelecimento para evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos;  
I - As canaletas utilizadas no escoamento de águas residuais devem ter fundo côncavo e liso.
- c) desembocadura das demais águas residuais em sistema de tratamento de água indicado ao tipo de estabelecimento e de acordo com as determinações do órgão ambiental competente.

**2.3. INSTALAÇÕES** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada, tais como envase do leite, fabricação de manteiga, de requeijão, de iogurte, de doce de leite, de queijos diversos, refrigeração, armazenagem, exames laboratoriais e outras, devendo ainda preencher os seguintes requisitos:

- a) possuírem dimensões suficientes e fluxo que impeça o contato entre o produto acabado e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada;

-A.



b) em estabelecimentos localizados em propriedades rurais, estarem providos de instalações apropriadas à higienização e com compartimentos de guarda de equipamentos e materiais de ordenha apartados das dependências industriais.

**2.4. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS** adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor;

a) São utensílios: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, rodos, pá, liras, termômetros, entre outros, que devem atender aos seguintes requisitos:

I – serem construídos de material impermeável, resistente e inoxidável, sendo proibida a madeira;

II – possuírem superfície lisa e que permita fácil lavagem e desinfecção.

b) São equipamentos: tanques, bombas, centrifugas, pasteurizadores, padronizadoras ou clarificadoras, envasadeiras, moldadeiras, manteigueiras, prensas, caldeiras, entre outros, devendo atender aos seguintes requisitos:

I – estarem presentes em número e capacidade suficientes para atender a demanda do estabelecimento;

II – serem construídos de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização;

III – serem de material inoxidável, caso entrem em contato direto com a matéria prima ou com produtos em fabricação;

IV – possuírem tecnologia adequada à sua finalidade.

V - é obrigatória a presença e uso de pasteurizador de leite em todos os estabelecimentos de leite e derivados.

**2.5. ILUMINAÇÃO** dependências bem iluminadas, com eventual iluminação artificial realizada através de lâmpadas de luz fria e protegidas contra estilhaçamento;

a) É proibida a utilização de qualquer tipo de luz colorida no interior do laticínio.

**2.6. VENTILAÇÃO** natural e abundante em todas as dependências, possibilitando a manutenção da temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas e à conservação da matéria prima ou dos produtos nelas armazenados;

a) É permitido o uso de ventiladores, condicionadores de ar, exaustores ou outros equipamentos similares de manutenção da temperatura do estabelecimento, à exceção dos setores de recebimento da matéria prima, de fabricação e de estocagem de produtos comestíveis.

**2.7. PÁTIOS** externos pavimentados ou revestidos de material que impeça a formação de poeira ou barro.

**2.8. PISO** de material impermeável e antiderrapante, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação mínima de 2% (dois por cento) para o escoamento das águas residuais a ralos ou canaletas;

**2.9. PAREDES** em alvenaria com as seguintes características:

a) lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;

b) construídas ou revestidas com materiais de cor clara;

c) com arredondamento nas suas interseções com o piso e entre as paredes, de modo a impedir o acúmulo de sujidades;

b) cobertas com tinta que não descama nos compartimentos onde houver a manipulação de produtos comestíveis.





**2.10. FORRO** de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores e que não acumule sujeira;

a) É dispensado o uso de forro no estabelecimento quando a cobertura, cumulativamente:

I - for metálica ou de fibrocimento;

II - esteja devidamente vedada e assentada sobre estrutura metálica ou de concreto;

III - apresente sua face interna recoberta de tinta de cor clara contendo produto antimfofo.

**2.11. JANELAS** metálicas providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades;

**2.12. PORTAS** metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais;

a) Deve existir uma porta exclusivamente destinada ao acesso de equipamentos, disposta em local apropriado.

**2.13. PÉ DIREITO** mínimo de 3,0 m (três metros) nas seções industriais e de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias, capaz de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados;

**2.14. FUNCIONÁRIOS** em número suficiente ao atendimento das necessidades do estabelecimento, quando em atividade trajados com uniformes completos e de cor clara, compostos de calças, aventais, gorros e botas;

a) O acesso de funcionários ao estabelecimento deve:

I - ser único e preferencialmente pelo vestiário;

II - ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional;

III - ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização caso o acesso não se der pelo vestiário.

**2.15. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS** com as seguintes características:

a) separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;

b) providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com acionamento automático, toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido, bancos e armários ou cabides para roupa e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal;

d) preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna;

e) providos de laje e pedilúvio no acesso à área industrial.

I - Os pedilúvios existentes no estabelecimento devem ser construídos de modo que seu uso não possa ser burlado por aqueles que acessem as instalações e com comprimento mínimo de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros).

f) Nos estabelecimentos situados em áreas rurais providos de sala de ordenha anexa, os funcionários do setor de ordenha e manejo dos animais devem possuir vestiários e sanitários separados dos funcionários do laticínio.

**3. OS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS, PARA SEREM REGISTRADOS NO SIP/POA, DEVEM POSSUIR 1 (UMA) ZONA SUJA, 1 (UMA) ZONA LIMPA E ANEXOS.**

**3.1. ZONA SUJA** é composta de:

a) Setor de Recepção, constituído no mínimo de:





- I - plataforma ampla, situada a 0,80 (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar a descarga do leite;
  - II - prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga;
  - III - equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequadas à recepção higiênica do leite;
  - IV - área de lavagem de latões, anexa à plataforma, não interferente na higiene do leite;
  - V - sistema manual ou automático de desinfecção de latões;
  - VI - local apropriado ao depósito de latões limpos;
  - VII - dispositivos e equipamentos necessários ao recebimento do leite e à higienização das mangueiras e tanques dos veículos transportadores, caso coletado a granel na área de recepção.
- b) Setor de Higienização de Caixas**, constituído por uma sala anexa e independente do bloco industrial, dimensionada segundo a capacidade máxima de 70 (setenta) caixas por metro quadrado em 1,0 m (um metro) de altura de empilhamento, devendo:
- I - manter comunicação com o interior do estabelecimento através de óculo;
  - II - estar provida de equipamentos necessários e suficientes à sua finalidade.

**3.2. A ZONA LIMPA** é composta pelos setores industriais do estabelecimento, segundo as atividades a serem desenvolvidas.

**3.3. ANEXOS** podem ser fundamentais ou opcionais.

- a)** São anexos fundamentais ao funcionamento do laticínio: o laboratório, o setor de lavagem e guarda de formas e utensílios, os sanitários, os vestiários e a dependência para higienizar tanques de coleta a granel e seus acessórios.
- b)** São anexos opcionais ao funcionamento do laticínio: o escritório, o refeitório, a oficina e o lavadouro de veículos.

**3.4. A ÁREA INDUSTRIAL** de um laticínio, conforme sua atividade, pode ser composta de:

- I – Setor de beneficiamento e envase de leite;
- II – Setor de fabricação de queijos;
- III – Setor de fabricação de iogurte e bebidas lácteas;
- IV – Setor de fabricação de manteiga;
- V – Setor de fabricação de doce de leite ou requeijão;
- VI – Setor de condimentos e aditivos;
- VII – Setor de embalagem e rotulagem;
- VIII – Setor de estocagem e resfriamento;
- IX – Setor de expedição de leite e derivados;
- X – Setor de cura de queijos.

**3.5. SETORES DE FABRICAÇÃO** de um laticínio devem:

- a)** estar ordenados em seqüência adequada à finalidade e de modo que não haja retorno ou cruzamento de matérias primas ou de produtos em processamento com produtos acabados;
- b)** possuir setor de envase apartado dos demais, caso o estabelecimento produza leite *in natura* e derivados;
- c)** quando autorizados pelo SIP/POA ao fabrico de produtos defumados, possuir defumador que atenda aos seguintes requisitos:
  - I - estar situado junto ao estabelecimento industrial e em posição que impeça a entrada de fumaça em outras dependências;
  - II - permitir o carregamento dos produtos a serem defumados sem necessidade de acesso externo;
  - III - serem municiados de material comburente necessário à produção de fumaça pelo lado externo.



**3.6. SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS** deve:

- a) estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;
- b) comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com seu exterior através de óculos;
- c) estar dotado de prateleiras ou estrados apropriados à guarda e conservação dos produtos nele armazenados.

**3.7. SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM** adicionalmente deve:

- a) estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;
- b) comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com o exterior através de óculos.

**3.8. SETOR DE ESTOCAGEM E RESFRIAMENTO** é constituído de câmaras frias ou depósitos, segundo as características dos produtos fabricados, adicionalmente devendo:

- a) estar localizado próximo à área de expedição;
- b) ser dotado de equipamento adequado à geração de frio, capaz de manter a temperatura das câmaras entre 1°C (um) e 5°C (cinco graus centígrados);
- c) possuir câmaras e depósitos com pisos providos com estrados e prateleiras, construídos com materiais apropriados, vedada a utilização de madeira;
- d) preferencialmente manter as câmaras de salga separadas das câmaras de cura e das câmaras de produtos prontos.
- e) para a estocagem de leite acondicionado em caixas convencionais, a câmara fria deve ser dimensionada de modo a ser capaz de armazenar 20 (vinte) caixas por metro quadrado em pilhas com 1,0 m (um metro) de altura.

**3.9. SETOR DE CURA** de queijos adicionalmente deve possuir câmaras apropriadas à finalidade e dispositivos para o controle da temperatura e da umidade relativa do ar.

**3.10. SETOR DE EXPEDIÇÃO** de leite e derivados adicionalmente deve:

- a) ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- b) dotado, preferencialmente, de óculo adequado à finalidade;
- c) dotado de prolongamento em sua cobertura capaz de proteger as operações de carga.

**3.11. LABORATÓRIO** adicionalmente deve:

- a) estar dimensionado de modo a abrigar todos os equipamentos necessários às análises de rotina;
- b) ser acessível, preferencialmente, pela plataforma de recepção e comunicar-se com a dependência de beneficiamento através de óculo;
- c) ser construído com materiais que facilitem sua lavagem e higienização.

**3.12. ESCRITÓRIO** deve estar localizado próximo à área industrial, dela apartado ou contíguo, desprovido de acesso direto ao interior das instalações nas quais o leite e seus derivados são processados.

**3.13. OUTROS ANEXOS**, tais como oficina, refeitório, residência e depósitos, devem:

- a) estar situados a uma distância aproximada de 20,0 m (vinte metros) da área industrial;
- b) ser diretamente inacessíveis ao interior da indústria.

**3.14. CALDEIRA**, quando necessária, deve:

- a) estar situada em área externa ao bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência, respeitando distâncias fixadas pela legislação específica;
- b) ser de tamanho adequado ao atendimento da produção do estabelecimento;





c) quando o combustível for a lenha, o respectivo depósito deve ficar o mais afastado possível do estabelecimento industrial, evitando a presença de roedores e outros animais nocivos.

**3.15. CONTROLDE DE QUALIDADE**, é recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, consistente, entre outros, na realização de análises de risco e pontos críticos de controle capazes de assegurar a inocuidade dos alimentos processados, sem dispensa do Responsável Técnico.



**CENTRO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO INFANTIL IOLANDA STADLER  
LOVATO**

**EDITAL DE CONVOCAÇÃO PARA ALTERAÇÃO DO ESTATUTO DA APMF**

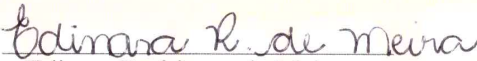
A presidente da APMF – Cmei Iolanda Stadler Lovato convoca a diretoria, os professores, funcionários e os pais ou responsáveis para assembleia geral extraordinária a ser realizada:

Data: **09/08/2018**

Local: Centro Municipal de Educação Infantil Iolanda Stadler Lovato

Horário: **10 hrs.**

Ibema, 08 de agosto de 2017.

  
Edinara Rodrigues de Meira  
Presidente da APMF