



Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO

**DECRETO Nº 2.940, de 07 de julho de 2022.**

Estabelece Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Queijarias no Município de Triunfo, e dá outras providências.

O **PREFEITO MUNICIPAL DE TRIUNFO**, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais conferidas pelo art. 143, inciso VI da Lei Orgânica Municipal,

**D E C R E T A:**

**LIVRO I  
NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS  
PARA QUEIJARIAS**

**Art. 1º.** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) somente concederá registro para Queijarias que tiverem seus projetos de construção previamente aprovados pelo SIM.

**Parágrafo único.** As Queijarias já registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária deverão adequar-se às presentes normas, em futuras reformas, sendo estas obrigatoriamente aprovadas pelo SIM de Triunfo antes do início de qualquer construção.

**Art. 2º.** Para os fins deste Decreto, consideram-se as seguintes definições:

I - QUEIJO ARTESANAL: produto fabricado em pequena escala a partir do leite obtido de animais sadios, beneficiado no estabelecimento de origem, de acordo com os processos tradicionais que lhe confira consistência, coloração e sabor próprios, seguindo Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade específicos.

II - INSTALAÇÕES: tudo que diz respeito ao setor de construção civil, de recepção, sala de beneficiamento e industrialização, sistemas de frio, expedição, e outras instalações.

III - EQUIPAMENTOS: tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite para a obtenção do queijo.

IV - 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, quando o processo exigir, refrigeração, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

V - BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO: o conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas Queijarias a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos e demais legislações vigentes.

VI - BOAS PRÁTICAS AGROPECUÁRIAS: as práticas de manejo, sanidade e higiene adotadas durante todo o processo de produção do leite para a obtenção de um produto adequado ao consumo e que reduzam a possibilidade de transmissão de agentes infecciosos.



**Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO**

**Art. 3º.** Os produtores de queijo artesanal e laticínios do município deverão participar de programas de educação continuada com cursos de Boas Práticas Agropecuárias e Boas Práticas de Fabricação.

**Art. 4º.** O leite utilizado na propriedade para elaboração dos queijos e laticínios deverá ser proveniente de animais sadios, testados negativos para Tuberculose, vacinados para Brucelose e com controle de trânsito animal.

**LIVRO II  
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O  
FUNCIONAMENTO DE QUEIJARIAS**

**TÍTULO I  
FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS**

**CAPÍTULO I  
LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO**

**Art. 5º.** A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, recomendando-se um afastamento de 5,00m (cinco 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.

**Parágrafo único.** Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a saída de produtos acabados.

**Art. 6º.** Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios, devendo a Queijaria ser delimitada através de cercas, não sendo permitido o acesso de pessoas que não estejam envolvidas na produção de queijos.

**Art. 7º.** Os estábulos, pocilgas, silos, depósitos de feno e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados o mais distante possível ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem poeira ou emanções em direção ao estabelecimento.

**CAPÍTULO II  
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**Seção I  
Características Gerais Quanto às Instalações**

**Subseção I  
Área Construída**

**Art. 8º.** A 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.



**Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO**

**Subseção II  
Pisos e Esgotos**

**Art. 9º.** O piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção aos ralos e canaletas e o rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

**Art. 10.** A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras frigoríficas que deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa.

**Art. 11.** A rede de esgotos, em todas as dependências, deve ter dispositivos adequados que evitem refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento.

**Art. 12.** Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

**Art. 13.** A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

**Art. 14.** 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.

**Subseção III  
Paredes, Portas e Janelas**

**Art. 15.** As paredes em alvenaria deverão ser lisas, de cor clara e de fácil higienização, impermeabilizadas até uma altura de 2,00m (dois metros) com azulejos, tinta lavável ou com outro material aprovado pelo SIM.

**Art. 16.** Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3,00 m (três metros).

**Parágrafo único.** Para Microqueijarias o pé-direito das instalações deve ter altura suficiente para permitir adequada instalação dos equipamentos, boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

**Art. 17.** É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

**Art. 18.** Todas as portas com comunicação para o exterior deverão se manter sempre fechadas, evitando assim a entrada de vetores e pragas.

**Art. 19.** As janelas deverão ser providas de telas milimétricas, não sendo permitida a utilização de madeira na construção destas.



**Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO**

**Subseção IV  
Iluminação e Ventilação**

**Art. 20.** As instalações necessitam de luz natural e artificial e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabível.

**Parágrafo único.** 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.

**Art. 21.** Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

**Art. 22.** Quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim o indicarem, poderá ser exigida a climatização.

**Subseção V  
Teto**

**Art. 23.** No teto deverão ser usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente à umidade e vapores e de fácil higienização.

**Art. 24.** O forro deverá ser de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, beneficiamento, industrialização, armazenamento e expedição dos produtos.

**§1º.** Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

**§2º.** O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação.

**Subseção VI  
Lavatórios de Mãos e Higienizadores**

**Art. 25.** Em todos os locais onde são realizadas as operações de recepção, beneficiamento e industrialização do leite deverão existir lavatórios de mãos, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

**Seção II  
Considerações Gerais Quanto aos Equipamentos**

**Subseção I  
Natureza do Material**

**Art. 26.** O material empregado na constituição de equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável, de fácil higienização, aceitos pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.



**Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO**

**§1º.** Os materiais deverão apresentar resistência frente as repetidas operações de limpeza e desinfecção.

**§2º.** 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.

**§3º.** Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos.

**§4º.** Todas as mesas deverão ser de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares.

**§5º.** O uso de panos é permitido na dessoragem dos queijos.

**Subseção II  
Localização dos Equipamentos**

**Art. 27.** A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado.

**CAPÍTULO III  
SEÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS**

**Seção I  
Recepção**

**Art. 28.** 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.

**Art. 29.** A área de recepção deve possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

**Art. 30.** A área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

**Art. 31.** 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.

**Seção II  
Beneficiamento e Industrialização**

**Art. 32.** Serão permitidos os processos de pasteurização lenta e/ou rápida para o beneficiamento de leite destinado à fabricação de Queijo.



**Estado do Rio Grande do Sul**  
**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO**

**Art. 33.** O equipamento para pasteurização deverá apresentar-se convenientemente instalado, em perfeito funcionamento, possuindo dispositivos para o controle de tempo e de temperatura, e as conexões e tubulações deverão ser de material sanitário aceito pela SIM.

**Art. 34.** As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, beneficiamento, industrialização, câmaras de maturação, armazenagem e expedição, de forma a evitar as operações suscetíveis de causar contaminação cruzada.

**Art. 35.** Todas as dependências internas e externas deverão dispor de coletores de resíduos, com capacidades suficientes para atender as necessidades diárias, providos de tampas acionadas a pedal.

**Art. 36.** O leite pasteurizado deverá ser submetido à pesquisa de fosfatase e de peroxidase.

**§1º.** Para tanto, se faz necessária a previsão de local estruturalmente adequado para a realização dos testes.

**§2º.** O referido local deverá dispor de uma pia e de refrigerador para o armazenamento dos reagentes, quando for o caso.

**Seção III**  
**Higienização de Recipientes e Utensílios**

**Art. 37.** A higienização de equipamentos e utensílios poderá ser feita ao final do processamento, na própria seção de produção.

**Seção IV**  
**Maturação e Estocagem**

**Art. 38.** A maturação e estocagem de queijos serão realizadas em local que atenda as condições de temperatura e umidade definidas no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico do queijo a ser produzido.

**Art. 39.** Quando existentes, os tanques de salmoura deverão ser constituídos de fibra ou aço inoxidável.

**Art. 40.** Os sistemas produtores de frio, quando necessários, deverão atingir as temperaturas exigidas.

**Art. 41.** Todas as áreas de estocagem (produtos, ingredientes, recipientes, pesos para prensas, embalagens, produtos químicos, etc), deverão dispor de estrados plásticos removíveis, não sendo permitindo o contato direto dos produtos com as paredes e o piso, mesmo que embalados, envasados e/ou acondicionados.

**Art. 42.** Os produtos que exigirem a estocagem com frio deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.



**Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO**

**Art. 43.** Admite-se o uso de madeira em prateleiras empregadas para a maturação de queijos.

**Parágrafo único.** As prateleiras deverão apresentar-se limpas, claras, novas e sem pinturas.

**Seção V  
Sistemas de Resfriamento**

**Art. 44.** 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.

**Art. 45.** Quando houverem câmaras frigoríficas, as mesmas deverão ser construídas obedecendo aos requisitos abaixo:

I - As portas deverão ser metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

II - O piso deverá ser constituído de material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.

**Seção VI  
Expedição**

**Art. 46.** A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e à saída dos produtos do estabelecimento, a qual poderá ser realizada através de "óculo".

**CAPÍTULO IV  
ÁGUA DE ABASTECIMENTO**

**Seção I  
Rede de Abastecimento e Reservatório**

**Art. 47.** O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do processamento e às dependências sanitárias.

**Parágrafo único.** A água utilizada deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade.

**Art. 48.** O estabelecimento deverá dispor de reservatório de água e de clorador automático, sendo este instalado antes da entrada da água no reservatório.

**Seção II  
Instalações para Produção de Água Quente ou Geração de Vapor**

**Art. 49.** As dependências de manipulação dos produtos deverão dispor de água quente para adequada higienização das instalações e dos equipamentos.



**Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO**

**Art. 50.** Quando houver a necessidade da instalação de uma caldeira, está deverá estar localizada em prédio específico, mantendo afastamento mínimo em relação a outras construções, bem como atender à legislação específica.

**Parágrafo único.** Quando a caldeira for alimentada a lenha, está terá que ser depositada em local adequado, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

**CAPÍTULO V  
INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES**

**Art. 51.** O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de efluentes compatível com seu grau poluente e a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

**Art. 52.** No momento do registro, o estabelecimento deverá apresentar a Licença de Operação expedida pelo Órgão Competente.

**CAPÍTULO VI  
ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES**

**Seção I  
Sanitários**

**Art. 53.** Os sanitários deverão ser construídos em alvenaria, com piso impermeável e de fácil higienização, com acesso independente a qualquer outra dependência.

**Art. 54.** As dimensões e instalações dos sanitários deverão ser compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento, devendo dispor de vaso sanitário, pia para a higienização das mãos, sabonete líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas acionado a pedal.

**Art. 55.** Os sanitários referidos nos artigos anteriores serão de uso exclusivo da Queijaria.

**Seção II  
Vestiários**

**Art. 56.** O estabelecimento deverá possuir vestiário em tamanho adequado para guarda e troca de roupas dos manipuladores, devendo dispor de armário fechado.

**Seção III  
Depósitos**

**Art. 57.** Deverão ser disponibilizados locais adequados e específicos para a estocagem de:

- I - produtos químicos e materiais de limpeza;
- II - embalagens primárias e rótulos;
- III – ingredientes.



**Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO**

**Art. 58.** Os produtos de limpeza poderão ser armazenados dentro do vestiário ou na sala de depósito de embalagens, desde que todos os produtos sejam armazenados em armário fechado, exclusivo para este fim.

**TÍTULO II  
UNIFORMES**

**Art. 59.** É obrigatório o uso de uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, touca, botas ou calçado fechado de cor branca.

**Art. 60.** Os uniformes de trabalho deverão ser utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

**TÍTULO III  
BARREIRA SANITÁRIA**

**Art. 61.** 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.

**TÍTULO IV  
ÁREA EXTERNA**

**Art. 62.** Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

**Art. 63.** Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais.

**Art. 64.** O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro.

**Art. 65.** A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

**TÍTULO V  
RELAÇÃO INDÚSTRIA E VAREJO (ponto de venda)**

**Art. 66.** A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM.

**§1º.** As atividades e os acessos serão totalmente independentes.

**§2º.** Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.



**Estado do Rio Grande do Sul  
PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO**

**TÍTULO VI  
TRANSPORTE**

**Art. 67.** Os queijos poderão, em estágio inicial da agroindústria, com produção incipiente, serem transportados em caixas isotérmicas, exclusivas para esta finalidade.

**Art. 68.** No caso de produção de média a grande quantidade, os queijos artesanais deverão ser transportados em veículos isotérmicos, de uso exclusivo.

**Art. 69.** Este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

**GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE TRIUNFO, em 07 de julho de  
2022.**

Murilo Machado Silva  
**PREFEITO MUNICIPAL**

Registre-se e Publique-se:

Jacson Felipe de Souza Wolff  
**SECRETÁRIO MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**