



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06 DE 01 DE OUTUBRO DE 2026.

**ESTABELECE NORMAS TÉCNICAS DE
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA
UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE
PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS.**

O Prefeito Municipal de Barra Funda, no uso das atribuições e de acordo com a Lei Municipal e o Decreto Municipal em vigência, resolve:

Art. 1º. Aprovar as normas higiênico-sanitárias e tecnológicas para os estabelecimentos que elaboram produtos de abelhas e seus derivados.

Art. 2º. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados como Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.

§ 1º Entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas, o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 2º As condições da estrutura física, das dependências e dos equipamentos do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte são definidas conforme normas específicas.

Art. 3º. A extração da matéria-prima por apicultor e meliponicultor deve ser realizada em local com ventilação apropriada, para evitar contaminação da operação, e de fornecimento de água potável para higienização.

Parágrafo único. É permitida a extração da matéria-prima pelo apicultor e meliponicultor em unidades móveis, desde que possibilitem os trabalhos de manipulação e de acondicionamento da matéria-prima, sob condições adequadas de higiene, umidade e protegidas de demais fontes de contaminação biológica, física ou química.

Art. 4º. O apicultor e/ou meliponicultor é obrigado a manter o cadastro atualizado, junto aos órgãos executores de defesa e sanidade agropecuária, conforme a legislação específica.

Art. 5º. As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados devem, conforme sua finalidade:

- I. Localizar-se em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potencial contaminação biológica, física e química;
- II. Localizar-se em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de veículos de transporte, compatível com a sua operação industrial;
- III. Dispor de área, com dimensões suficientes para construção das instalações industriais e das demais dependências, delimitada externamente por barreira física, para evitar a entrada de animais e pessoas não autorizadas;
- IV. Dispor de área de pátio e vias de circulação pavimentadas, para evitar o depósito de poeira, de poça, ou de lama, com perfeita drenagem.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

- V. Dispor de dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, expedição de produtos e armazenagem de matérias-primas pré beneficiadas, provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados; além de área para a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais, quando necessário;
- VI. Dispor de dependências e instalações industriais de produtos comestíveis, separadas por paredes inteiras, das demais áreas que se destinam ao preparo de produtos não comestíveis e aquelas não relacionadas à produção;
- VII. Dispor de dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia;
- VIII. Dispor de dependências e instalações exclusivas para armazenagem de materiais de higienização e demais produtos químicos;
- IX. Organizar as dependências, de forma que as instalações e os equipamentos permitam o livre fluxo operacional, evitando-se a contaminação cruzada;
- X. Dispor de pé-direito com altura que viabilize a disposição adequada dos equipamentos e atenda às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- XI. Dispor de teto forrado, impermeável e de fácil higienização, para todas as dependências onde se realizem trabalhos de extração, manipulação e preparo de matérias-primas e de produtos comestíveis;
- XII. Dispor de janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XIII. Dispor de piso com material resistente ao impacto, impermeável, lavável e antiderrapante; de fácil higienização, e construído de forma a facilitar a coleta e a drenagem de água residual, para os efluentes sanitários e industriais;
- XIV. Dispor de barreira sanitária, para o acesso de colaboradores à área de beneficiamento e a outros locais, onde se fizer necessário;
- XV. Dispor de pias para a higienização de mãos, estrategicamente distribuídas nas áreas de processamento;
- XVI. Utilizar luz natural ou artificial, em todas as dependências, que possibilitem a realização das tarefas e não comprometam a visualização das operações e das condições higiênicas do ambiente de trabalho;
- XVII. Utilizar sistema de ventilação natural ou artificial, que possibilite conforto térmico dos colaboradores e evite a introdução de risco às condições higiênico sanitárias do ambiente;
- XVIII. Utilizar equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização, e que não transmitam odores e sabores aos produtos, que evitem o acúmulo de resíduos, e que sejam instalados de forma a permitir a perfeita higienização, sendo vedado o uso de madeira e recipiente de alvenaria;
- XIX. Dispor de fonte de abastecimento de água potável, com instalações para armazenamento e distribuição em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XX. O depósito de água potável, de fácil higienização, atendendo às normas específicas, provido de tampa e protegido de contaminação externa;
- XXI. Dispor de suportes próprios e fixos para guarda de mangueiras nas seções industriais, quando aplicável;
- XXII. Dispor de rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir o escoamento adequado de águas residuais, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais e o retorno de águas servidas;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

- XXIII. Dispor de vestiários e sanitários, em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXIV. Dispor de local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes, separado das áreas de produção;
- XXV. Dispor de local e equipamentos adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários, das áreas de elaboração de produtos comestíveis; e
- XXVI. Dispor de equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais, caso necessário.

Parágrafo único. A exigência de forro de que trata o inciso XI poderá ser dispensada nos casos em que a cobertura for construída de material impermeável, resistente, de fácil limpeza e desinfecção e proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas.

Art. 6º. As unidades de beneficiamento de produtos de abelhas devem abranger as seguintes instalações:

- I. Barreiras sanitárias;
- II. Dependência para recepção;
- III. Depósito de matéria-prima;
- IV. Dependência para beneficiamento;
- V. Dependência para higienização de recipientes e utensílios;
- VI. Depósito para embalagens;
- VII. Depósito para produtos acabados;
- VIII. Dependência para expedição de produtos.

Art. 7º. Os estabelecimentos, de acordo com as atividades desenvolvidas, devem dispor ainda, das seguintes instalações:

- I. Dependência para extração de mel, para o recebimento dos favos, dotada de barreira sanitária, para o acesso de colaboradores;
- II. Dependência para realização das atividades de limpeza, seleção e secagem do pólen;
- III. Dependência para a realização das atividades de fracionamento ou liofilização, para o beneficiamento de geleia real;
- IV. Dependência isolada dos demais setores, para o beneficiamento de cera de abelhas.

Art. 8º. O estabelecimento produtor de extrato de própolis, deve possuir setor de maceração e filtração, isolado das outras áreas de produção.

§ 1º Admite-se haver área comum para o beneficiamento de outros produtos apícolas, desde que os processos sejam realizados em horários alternados.

§ 2º Excetua-se o disposto no caput, para o caso de processamento de extrato de própolis em circuito fechado.

Art. 9º. O estabelecimento que necessite realizar manutenção de alguma matéria-prima, de produto resfriado ou congelado, deverá dispor de equipamento que garanta a conservação do frio, a fim de atender aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade dos produtos.

Art. 10. As operações para o beneficiamento de produtos de abelhas e seus derivados podem ser realizadas nas mesmas instalações, desde que em horários não sobrepostos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

Art. 11. As barreiras sanitárias podem ser secas, estruturadas para troca de calçados, ou uso de sapatilhas descartáveis, em detrimento do uso de lava-botas e de tapete sanitário, ou ainda de outra opção sanitariamente aceitável, validada tecnicamente pelo estabelecimento.

Art. 12. A área de recepção da matéria-prima deverá estar projetada de forma a facilitar a sua descarga, havendo proteção contra intempéries e entrada de pragas e vetores.

Art. 13. A área de depósito de matéria-prima e seleção deverá estar isolada do exterior, com estruturas que impeçam a entrada de pragas e vetores.

Parágrafo único. A dependência para o depósito de matéria-prima e seleção deve possuir área suficiente para proporcionar a separação física entre as melgueiras e o mel recebido centrifugado, no caso de ocorrerem as duas situações.

Art. 14. O depósito de matéria-prima deverá dispor de área compatível com o volume de material recebido e situar-se de forma a atender ao fluxo operacional.

Parágrafo único. Conforme a especificidade do material recebido, o depósito de matéria-prima deverá dispor de equipamento de frio com termômetro para leitura externa, a fim de atestar a manutenção da qualidade dos produtos, durante seu armazenamento.

Art. 15. A dependência para beneficiamento deve apresentar dimensões compatíveis com o volume de produção e se separar das demais áreas, por paredes inteiras.

Art. 16. É permitida a entrada de caixas de melgueiras na área de beneficiamento, durante o processo de extração do mel, desde que em momento distinto da etapa de beneficiamento.

Art. 17. A higienização de sachês de produtos apícolas, quando feita por imersão em tanque, deve ser realizada em área própria, separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência a higienização deve ser realizada em momento distinto à etapa de beneficiamento.

Parágrafo único. Outros procedimentos de higienização de sachês de produtos apícolas, além daquele indicado no caput, podem ser realizados na mesma dependência do beneficiamento, desde que o procedimento não implique risco sanitário ao produto.

Art. 18. A descristalização do mel, quando por meio de equipamento de banho-maria, deve ser realizada em área própria e separada das demais dependências por paredes inteiras ou, quando na mesma dependência, esta operação deve ser realizada em momentos distintos ao beneficiamento.

Art. 19. A dependência para higienização de recipientes e utensílios deve possuir separação entre as áreas de lavagem e de guarda de recipientes higienizados, e ser projetada de modo a garantir fluxo adequado.

Art. 20. O depósito de embalagem deve dispor de área compatível com o volume da operação do estabelecimento e situar-se de forma a atender adequadamente ao fluxo de produção.

§ 1º É permitido o compartilhamento das instalações destinadas às operações de armazenagem de embalagens e de rotulagem, desde que estas estejam devidamente separadas e identificadas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

§ 2º O acesso das embalagens primárias ao setor de beneficiamento, no caso de produtos embalados a granel, se dará de modo a prevenir a entrada de pragas e a não contaminar a área de produção.

§ 3º É vedado o acesso das embalagens secundárias ao setor de beneficiamento.

Art. 21. O depósito de produtos acabados deve dispor de área compatível com o volume de produção, e situar-se de forma a atender o fluxo operacional para a expedição.

Parágrafo único. É permitida a realização da etapa de embalagem secundária no depósito de produtos acabados, desde que haja local específico para essa finalidade.

Art. 22. A área para a expedição deve ser projetada de forma a facilitar o carregamento de produtos e ter proteção contra intempéries.

§ 1º É dispensada a necessidade de área exclusiva, quando a expedição dos produtos for realizada no depósito de produtos acabados e desde que sejam garantidos todos demais requisitos sanitários.

§ 2º É obrigatória a realização da análise de umidade do mel no próprio estabelecimento, sendo facultado o uso de laboratório terceirizado para as demais análises estabelecidas.

Art. 23. Para a extração do mel, são necessários, no mínimo, mesa desoperculadora e centrífuga.

Parágrafo único. Para a extração do mel de abelha sem ferrão são aceitos utensílios e equipamentos tecnologicamente e sanitariamente adequados, que promovam a retirada do mel dos potes, por pressão negativa, método de escoamento ou por outra metodologia, podendo ser de forma manual ou elétrica.

Art. 24. Para o beneficiamento do mel, são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

- I. Contentores adequados como baldes, tambores ou tonéis, vedado o reaproveitamento de embalagens utilizados em processamento de outros tipos de produtos, de qualquer natureza;
- II. Filtro ou peneira, com medidas de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, de material tecnologicamente e sanitariamente adequado;
- III. Tanque de decantação; e
- IV. Válvula de direcionamento de fluxo.

§ 1º Quando o estabelecimento realizar mistura de mel de diferentes características, deve dispor de equipamentos ou utensílios para a homogeneização.

§ 2º Para o envase em sachês, o estabelecimento deve possuir dosadora para sachê, calha e tanque pressurizado, sendo que a forma de higienização deverá constar no programa de autocontrole, de forma a garantir a segurança e qualidade do produto.

§ 3º Quando forem utilizados equipamentos de beneficiamento, em circuito fechado, as tubulações devem ser de aço inoxidável, à exceção das tubulações flexíveis de bomba de sucção.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

§ 4º Quando for necessária a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir estufa, banho-maria ou outro tipo de equipamento adequado para esta etapa, com controle de temperatura de forma a garantir o processamento que resulte em um mel que atenda aos requisitos técnicos de identidade e qualidade.

§ 5º Se necessário, é permitida a utilização de outros equipamentos complementares e auxiliares como mesa de viragem, tanques de dupla camisa, agitadores ou outros equipamentos e dispositivos tecnologicamente viáveis.

Art. 25. Para a produção de pólen apícola, são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

- I. Bandejas e pinças;
- II. Mesa e equipamento para seleção e limpeza;
- III. Equipamento de frio ou câmara fria.

§ 1º Para produção de pólen apícola desidratado, é necessário estufa de secagem, dotada de controle de temperatura e umidade e soprador.

§ 2º Para os estabelecimentos que adquiram pólen apícola pré-beneficiado, a etapa de secagem deve estar prevista no programa de autocontrole, com atendimento aos critérios de rastreabilidade e aos parâmetros previstos no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto.

Art. 26. Para realizar o beneficiamento de cera de abelha, são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

- I. Tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento;
- II. Equipamento de filtração;
- III. Tanques ou formas de solidificação; e
- IV. Mesa ou bancada para solidificação e corte.

Parágrafo único. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir laminadora e cilindro alveolador.

Art. 27. Para a produção do extrato de própolis são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

- I. Equipamento de frio, com dispositivo de controle externo de temperatura, ou câmara fria com subdivisões para própolis bruta e própolis selecionada ou classificada;
- II. Mesa de seleção da própolis;
- III. Recipiente, tanque ou equipamento para extração de própolis, sanitariamente adequado;
- IV. Equipamento de filtração;
- V. Recipiente para transferência do produto, sanitariamente adequado;
- VI. Tanques ou recipientes para transferência e armazenagem, ou tanques de armazenamento e envase, no caso de equipamento automático de extração;
- VII. Envasadora, ou equipamento equivalente.

§ 1º Para a produção de própolis, são necessários os equipamentos dispostos nos incisos I e II do caput, exceto nos casos em que o estabelecimento já adquira produto registrado.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

§ 2º O equipamento automático para extração de própolis deve ser construído em aço inox polido, ou outro material tecnológico e sanitariamente adequado e provido de agitadores, filtro contínuo e controle de temperatura, se aplicável.

Art. 28. Para o beneficiamento de geleia real, são necessários, no mínimo, os seguintes equipamentos:

- I. Cureta, ou outro utensílio equivalente, que atenda aos requisitos sanitários;
- II. Mesa ou bancada para fracionamento e pesagem;
- III. Equipamento de frio, com dispositivo externo, de controle de temperatura, ou câmara fria.

Parágrafo único. Para a produção de geleia real liofilizada, é necessário o equipamento para liofilização.

Art. 29. Para o beneficiamento de mel de abelha sem ferrão, além dos equipamentos descritos nesta Instrução Normativa, é facultado o uso de tanque homogeneizador, com dupla camisa, dotado de agitador e controle de temperatura, para pasteurização lenta.

Art. 30. É permitida a utilização de outros equipamentos, desde que tecnológico e sanitariamente adequados e que o produto resultante do processamento, atenda aos requisitos técnicos de identidade e qualidade dos produtos elaborados.

Art. 31. A produção de mel deve atender as particularidades a seguir, quanto às seguintes etapas tecnológicas:

- I. Tratamento térmico:
 - a) deverão ser mantidos registros auditáveis de controle do binômio tempo e temperatura, sempre que se submeter o mel a tratamento térmico, ou a qualquer tipo de aquecimento;
 - b) deve constar no programa de autocontrole o processo térmico empregado no mel ou nos derivados de produtos de abelhas com outros produtos de abelhas e o embasamento para a definição do binômio tempo x temperatura, de forma a assegurar o atendimento do padrão regulamentar do índice de hidroximetilfurfural;
 - c) é vedado o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração de qualquer natureza.
- II. Decantação:
 - a) a decantação é etapa obrigatória no beneficiamento do mel, devendo estar descrita no programa de autocontrole do estabelecimento;
 - b) a decantação poderá ser realizada no mesmo local da extração, desde que seu esvaziamento seja realizado em momento distinto ao da extração;
 - c) os tanques de decantação devem ser higienizados regularmente, e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada estabelecimento.
- III. Filtração:
 - a) a filtração é etapa obrigatória no beneficiamento do mel, devendo estar descrita no programa de autocontrole do estabelecimento;
 - b) o filtro ou peneira deve possuir as medidas de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) mesh, de material tecnologicamente e sanitariamente adequado;
 - c) o filtro e a peneira devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 32. Para o mel industrial admite-se o emprego de clarificantes e coadjuvantes de filtração, tais como: carvão ativo, argilas, terra diatomácea e outros sanitariamente aceitos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

Art. 33. Para o beneficiamento de mel de abelhas sem ferrão, além das etapas de filtração e decantação, devem ser adotados outros métodos tecnologicamente comprovados, que garantam ao produto a estabilidade necessária para manutenção de suas características físico-químicas e sensoriais durante sua vida de prateleira.

Art. 34. A produção de mel em favos, ou com favos, deverá obedecer à higiene rigorosa, ser realizada em local adequado, na sala de elaboração para seleção, manipulação e corte dos favos, que deverá ser feito utilizando materiais próprios.

Parágrafo único. Os favos deverão ser limpos, claros, sem larvas, operculados e de primeiro uso.

Art. 35. A produção de pólen deve atender particularidades específicas:

- I. O pólen apícola deverá ser conservado sob refrigeração;
- II. A limpeza e a seleção são etapas obrigatórias;
- III. Para produção de pólen apícola desidratado, o estabelecimento deverá possuir registros auditáveis de controle do processo de desidratação.

Art. 36. A produção de própolis deve incluir a limpeza e a seleção, como etapas obrigatórias.

Art. 37. Na produção de extrato de própolis a limpeza e a seleção são etapas obrigatórias, além da maceração e a filtração, as quais só poderão ser realizadas em utensílios próprios, adequados e exclusivos para este fim.

Art. 38. A cera de abelhas deverá ser beneficiada em condições higiênicas adequadas.

Art. 39. Para a produção dos derivados de produtos de abelhas, o estabelecimento deve prever no seu programa de autocontrole, as etapas de produção e controle de formulação do produto.

Art. 40. Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação, que possam entrar em contato com os alimentos, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, ou sabores, não sejam absorventes e sejam resistentes à corrosão e às operações de limpeza e desinfecção.

Art. 41. Os produtos das abelhas e seus derivados devem ser acondicionados em embalagens bromatologicamente aptas, que garantam a manutenção das características e parâmetros regulamentares, além de serem transportados em veículos que atendam aos padrões definidos por legislações vigentes.

Art. 42. Os produtos de abelhas e seus derivados produzidos, beneficiados, fracionados, armazenados ou comercializados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal deverão atender aos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade aplicáveis a cada categoria de produto, bem como aos padrões microbiológicos, físico-químicos, de composição, rotulagem e demais requisitos de qualidade e segurança estabelecidos na legislação federal vigente e em outras normas complementares expedidas pelos órgãos competentes.

Art. 43. Os casos omissos, as definições técnicas, os procedimentos operacionais, os critérios de inspeção, os requisitos de identidade e qualidade, bem como quaisquer outras disposições não disciplinadas por esta Instrução Normativa, serão regidos pela legislação vigente pertinente



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA
FUNDA

ao assunto, incluindo os regulamentos técnicos, normas complementares e demais atos normativos expedidos pelos órgãos competentes.

Art. 44. Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da sua data de publicação.

Barra Funda, 01 de Outubro de 2026.