



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05 DE 01 DE OUTUBRO DE 2026.

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE LEITE 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. Ficam estabelecidas as normas técnicas para estabelecimentos e equipamentos destinados ao beneficiamento de ovos e seus produtos derivados do Serviço de Inspeção Municipal, na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º. Para os fins desta Instrução Normativa, os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I. Granja leiteira;
- II. Posto de refrigeração;
- III. Unidade de beneficiamento de leite e derivados;
- IV. Queijaria.

§ 1º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por granja leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por posto de refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as unidades de beneficiamento de leite e derivados destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru refrigerado, facultada a estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por unidade de beneficiamento de leite e derivados o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por queijaria o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

Art. 3º. Para fins desta Instrução Normativa, os estabelecimentos de leite e derivados devem dispor das seguintes condições básicas:

- I. Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes, terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte, área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências, pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- II. Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- III. Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- IV. Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- V. Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- VI. Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- VII. Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- VIII. Forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- IX. Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- X. Ralos de fácil higienização e sifonados;
- XI. Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XII. 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. Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XIV. Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XV. Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação, calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XVI. Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias primas e produtos;
- XVII. Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
- XVIII. Rede de abastecimento de água 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;
- XIX. Água potável que atenda os padrões estabelecidos em norma específica vigente, ou qualquer uma que venha a substituí-la nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

- XX. Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXI. Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXII. Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXIII. Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXIV. Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXV. Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitária;
- XXVI. Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;
- XXVII. Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras nas dependências de trabalho industrial;

Art. 4º. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I. Instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira;
- II. Instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a unidade de beneficiamento de leite e derivados será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 5º. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com esta Instrução Normativa e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de qualificação de fornecedores de leite.

Art. 6º. A inspeção de leite e derivados, abrange a verificação:

- I. Do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;
- II. Das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob inspeção municipal, estadual ou federal e deve atender a norma complementar ou outra que venha a substituí-la.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

Art. 7º. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 8º. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

- I. Pertencam à propriedade que esteja sob interdição determinada por órgão de saúde animal competente;
- II. Não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;
- III. Estejam no último mês de gestação ou na fase colostrar;
- IV. Apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;
- V. Estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;
- VI. Recebam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite;
- VII. Estejam em propriedade que não atende às exigências do órgão de saúde animal competente.

Art. 9º. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluído o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 10. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que este comprove que a operação não gera prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o caput deve constar formalmente do programa de autocontrole do estabelecimento industrial a que está vinculado.

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado.

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

§ 4º Fica dispensada a obrigatoriedade estabelecida no § 1º do art. 10, caso as demais disposições deste artigo sejam atendidas.

Art. 11. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 12. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente o receber dos produtores, e abrange:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

- I. Contagem de células somáticas - CCS;
- II. Contagem padrão em placas - CPP; (Redação dada pelo Decreto nº 10.468, de 2020)
- III. Composição centesimal;
- IV. Detecção de resíduos de produtos de uso veterinário;
- V. Outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Art. 13. A inspeção de leite e derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e, no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 14. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve se denominar segundo a espécie de que proceda.

§ 2º É permitida a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 15. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 16. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de trinta dias antes da parição prevista.

Art. 17. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e por leite de conjunto o produto resultante da mistura de leites individuais.

Art. 18. Para os fins deste Decreto, entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza, capaz de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 19. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangidos o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado, por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O vasilhame ou o equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico e deve ser mantido em condições de higiene e atendendo o limite de temperatura previsto em legislação vigente.

Art. 20. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por tanque comunitário o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

Art. 21. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende, entre outros processos aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, as seguintes operações:

- I. Pré-beneficiamento do leite, compreendidas, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração;
- II. Beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, inclui os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura - UAT ou UHT ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 2º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 22. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por filtração a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 23. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por clarificação a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente, aprovado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 24. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por termização ou pré-aquecimento a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e deve manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 25. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por pasteurização o tratamento térmico aplicado ao leite com objetivo de evitar riscos à saúde pública, decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, e que promove mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

- I. Pasteurização lenta: aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) pelo período de 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria;
- II. Pasteurização rápida: aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) pelo período de 15 (quinze) a 20 (vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência aos processos estabelecidos no § 1º.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o § 3º deve incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser:

- I. Refrigerado imediatamente após a pasteurização;
- II. Envasado automaticamente em circuito fechado, no menor prazo possível;
- III. Expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura não superior a 5°C (cinco graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos à temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 5°C (cinco graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 26. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), pelo período de 2-4s (dois a quatro segundos), mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo Serviço de Inspeção Municipal outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo estabelecido no caput.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite UAT para consumo humano direto.

Art. 27. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por processo de esterilização o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110°C (cento e dez graus Celsius) e 130°C (cento e trinta graus Celsius) pelo prazo de 20-40min (vinte a quarenta minutos), em equipamentos próprios.

Art. 28º Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura do produto:

- I. Conservação e expedição no posto de refrigeração: 5°C (cinco graus Celsius);
- II. Conservação na unidade de beneficiamento de leite e derivados antes da pasteurização: 5°C (cinco graus Celsius);
- III. Estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 5°C (cinco graus Celsius);
- IV. Entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius);
- V. Estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta;
- VI. Temperatura UAT ou UHT e esterilizado: temperatura ambiente.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

Parágrafo único. A temperatura de conservação do leite cru refrigerado na unidade de beneficiamento de leite e derivados pode ser de até 7° C (sete graus Celsius), quando o leite estocado apresentar contagem microbiológica máxima de 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) anteriormente ao beneficiamento.

Art. 29. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em granjas leiteiras e em usinas de beneficiamento de leite, conforme disposto nesta Instrução Normativa.

Art. 30. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 31. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) específico.

Art. 32. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao RTIQ.

Art. 33. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado e seus derivados devem atender ao RTIQ de cada produto e demais legislações vigentes.

Art. 34. Os produtos lácteos e seus derivados produzidos, beneficiados, fracionados, armazenados ou comercializados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal deverão atender aos respectivos RTIQ 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. 35. 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 ao assunto, incluindo os regulamentos técnicos, normas complementares e demais atos normativos expedidos pelos órgãos competentes.

Art. 36. Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da sua data de publicação.

Barra Funda, 01 de Outubro de 2026.