



ANEXO 24

**Requisitos básicos para produção de mel e seus derivados, registrado no Serviço de Inspeção Municipal - SIM**

Para aprovação de apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, devem ser atendidas algumas condições básica:

- 1) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- 2) Possuir fonte de água potável, em quantidade compatível com a demanda do apiário (casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados), protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;
- 3) Possuir pisos de material impermeável, de cor clara ou cimento liso, queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos, compatível com a preservação do meio ambiente;
- 4) Possuir paredes lisas com pé direito mínimo de 3 (três) metros, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmicas e ou paredes pintadas com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, que permitam fácil higienização, dê preferência formando ângulos arredondados entre si e com piso;
- 5) Possuir nas dependências forro de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, inseto, pássaros e outras pragas;
- 6) Possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;
- 7) Possuir instalações sanitárias e vestiários proporcional ao número de pessoas envolvidas no trabalho;
- 8) Possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, destacando-se centrífuga, desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação e decantadores, previstos conforme a capacidade de produção do apiários, de modo que o mel não fique tempo inferior a 72 (setenta e duas) horas em decantação. Os equipamentos previstos neste item , bem como qualquer outro equipamento ou utensílio



destinado a entrar em contato com o produto destinado à alimentação humana, deveria ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo serviço de Inspeção Municipal.

9) Possuir instalação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;

10) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

11) Dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;

12) Dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suporte identificados para cada área por meio de cores distintas;

13) Dispor de dependência com instalações, com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção de matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;

14) Dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para execução dos trabalhos;

15) Dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;

16) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;

17) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser registrado na Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural, em nome do apicultor que poderá processar apenas o mel de produção própria;

18) O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;



19) As embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa, deverão ser adquiridos por empresas credenciadas junto ao Ministério da Saúde, conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado na Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural;

1° O apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrado na Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural em nome de instituição representativa da categoria registrará rótulo próprio, podendo reservar, no mesmo, espaço destinado a portar o nome de cada associado;

2° O programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do apicultor que deverá possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

20) A planta-projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, deverá ser elaborado por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao Núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do SIM.

Nova Friburgo, XX de XXXX de XXXXxX

---

Médico Veterinário.

Matrícula