

12.2 INDÚSTRIAS DE LATICÍNIOS

CLASSIFICAM-SE EM:	CARGA HORÁRIA MÍNIMA:
POSTOS DE RESFRIAMENTO DE LEITE	ATÉ 30.000 LT DE LEITE/DIA – 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS ACIMA DE 30.000 LT/DIA – 12 (DOZE) HORAS SEMANAIS
FÁBRICAS DE LATICÍNIOS	ATÉ 1.000 KG DO PRODUTO/DIA – 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS DE 1.001 KG A 3.000 – 08 (OITO) HORAS SEMANAIS ACIMA DE 3.001 KG/DIA – 12 (DOZE) HORAS SEMANAIS
ATACADISTA DE LATICÍNIOS	06 (SEIS) HORAS SEMANAIS
USINAS DE BENEFICIAMENTO DE LEITE	ATÉ 2.000 LT/DIA – 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS DE 2.001 LT À 15.000 LT/DIA – 08 (OITO) HORAS SEMANAIS ACIMA DE 15.001 LT/DIA – 12 (DOZE) HORAS SEMANAIS
QUEIJARIAS	ATÉ 300LT DE LEITE/DIA – 03 (TRÊS) HORAS SEMANAIS DE 301 A 600LT/DIA - 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS ACIMA DE 601LT/DIA – 12 (DOZE) HORAS SEMANAIS

As indústrias de Laticínios são estabelecimentos que industrializam, manipulam, beneficiam e/ou embalam produtos ou derivados do leite. Classificam-se em:

- Usinas de beneficiamento de leite;
- Fábricas de laticínios;
- Postos de resfriamento.

Cabe ao profissional Responsável Técnico (RT), à implantação e o monitoramento dos programas de autocontrole da qualidade e segurança dos produtos elaborados e/ou comercializados no estabelecimento, devendo prestar orientações quanto:

- a) à seleção de fornecedores devidamente regularizados nos órgãos oficiais e que pratiquem, no mínimo, as boas práticas agrícolas e/ou a fabricação e manipulação de alimentos;
- b) à aquisição de produtos, insumos e embalagens, aprovados e/ou registrados nos órgãos competentes;
- c) à adequação dos procedimentos de recebimento, armazenamento, manipulação, preparação, distribuição e transporte dos produtos;
- d) à saúde, higiene pessoal e operacional dos funcionários;
- e) à higiene ambiental, de utensílios, maquinário, equipamentos, móveis e respectivos procedimentos de higienização;

- f) à qualidade e quantidade da água utilizada e o destino das águas servidas;
- g) ao adequado destino dos resíduos sólidos e líquidos;
- h) ao controle de vetores e pragas, integrado às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;
- i) ao controle de qualidade dos produtos produzidos e/ou comercializados no estabelecimento;
- j) à rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto;
- k) à adequação higiênico-sanitária das instalações, utensílios, maquinário e equipamentos;
- l) ao cumprimento da execução dos exames laboratoriais;
- m) ao cumprimento dos memoriais descritivos do padrão de identidade e qualidade dos produtos elaborados;
- n) ao acompanhamento de certificados sanitários emitidos pelo serviço oficial no transporte de todos os produtos do estabelecimento;
- o) à garantia de que, os postos de resfriamento e/ou similares, apresentem a relação dos produtores e, estes estejam devidamente cadastrados no Sistema Agropecuário do Estado do Amazonas.

Cabe ainda ao profissional Responsável Técnico (RT):

- a) capacitar continuamente o pessoal envolvido nas operações realizadas no estabelecimento, com o objetivo de fornecer as informações necessárias ao bom desempenho de suas funções e à manutenção do funcionamento dos sistemas de autocontrole de qualidade e segurança dos produtos;
- b) acompanhar as inspeções higiênico-sanitárias oficiais, prestando esclarecimentos sobre o processo de produção, fórmulas e/ou composição dos produtos, práticas e procedimentos adotados;
- c) garantir a adequada destinação dos produtos condenados, conforme determinação do serviço oficial de inspeção;
- d) elaborar, implantar e atualizar as ferramentas que compõem os sistemas de autocontrole da qualidade e segurança, como o manual de boas práticas de fabricação, procedimentos operacionais padronizados, análise de perigos e pontos críticos de controle e/ou outros exigidos pela legislação que rege a atividade;
- e) conhecer em profundidade os aspectos técnicos e legais a que estão sujeitos os estabelecimentos e produtos, especialmente os regulamentos e normas específicas

dos programas sanitários do ramo da atividade exercida, a exemplo dos programas Brucelose, Tuberculose e Febre Aftosa;

f) manter-se atualizado quanto à legislação pertinente;

g) notificar as autoridades sanitárias quando de ocorrências de interesse da saúde pública;

h) notificar as autoridades dos órgãos ambientais das ocorrências de impactos ao meio ambiente.