

ESTADO DO PARANÁ
PREFEITURA MUNICIPAL DE IRATI

PROCURADORIA
DECRETO 565/2024

DECRETO Nº 565/2024

O PREFEITO MUNICIPAL DE IRATI, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições legais, com base na Lei Orgânica Municipal, na Lei Municipal nº 5.062/2023, e demais dispositivos aplicáveis,

D E C R E T A:

Art. 1º - Em observância aos **artigos 93 e 96**, do Decreto **489/2023**, acresce as Normas Técnicas, abaixo relacionadas, como Anexos do referido decreto.

Art. 2º - Altera a **Instrução de Trabalho 06 (anexa)** do Decreto **489/2023**, o qual regulamenta a Lei Municipal **5.062/2023**, que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.

Art. 3º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE IRATI, em 24 de outubro de 2024.

JORGE DAVID DERBLI PINTO
Prefeito Municipal

NORMA TÉCNICA PARA ABATEDOURO DE AVES E COELHOS

I - Todos os estabelecimentos de abate devem estar:

1) localizados na zona rural, distantes de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância mínima aproximada de 100 (cem) metros.

2) instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

3) Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, sendo para aves 40 (quarenta) litros por animal e para coelhos 80 (oitenta) litros por animal e que atenda as disposições seguintes:

A - Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

B - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água, quando o abastecimento for proveniente de poços, poços artesianos, nascentes ou outras fontes que não da rede pública.

2 - SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido, atendida as seguintes recomendações.

A - Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B - Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em: linha branca para água, linha vermelha para sangue e linha verde para tripas, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras, etc.) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

C - A linha verde (tripas) desemboca em uma caixa coberta que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento, sangria, evisceração, cortes (quando necessário), vestiários/sanitários, escritório, graxaria, depósito de penas ou pele, etc. Instalações essas que devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

4 - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

1 - Compreende-se por utensílios, para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:

a) de material impermeável e resistente (proibido madeira);

b) de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;

2 - Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: nórias, serras (carçaça/peito/desossa), pias, esterilizadores, atordoadores, escaldadeiras, depenadeiras, evisceradoras, lavadoras de moela, estratores de mucosa, chillers, escorredores, plataformas, caldeira, entre outros e devem ser:

a) em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

b) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização;

c) de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo;

- Pias, nos locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;

- Serras, podem ser automáticas ou manuais;

- Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus Célsius);

- Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

5 - ILUMINAÇÃO natural abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6 - VENTILAÇÃO natural abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

III - Todos os estabelecimentos de abate devem possuir:

1 - PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

2 - PAREDES lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, sendo que os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados, de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

3. - FORRO somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento assentado sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém o encontro com a parede deverá oferecer perfeita vedação.

4 - JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 - PORTAS metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

6 - PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

7 - TRILHAGEM adequada e com altura suficiente às necessidades, de acordo com o setor.

8 - FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividades no abatedouro devem estar trajando uniforme completo, composto de calça, avental, gorro e botas tudo em cor clara. O acesso de funcionários deve:

A) ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.

B) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.

C) ser provido de pedilúvio entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

D) ser dotado de lavador de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.

9 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.

IV - Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir, basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

V - A ZONA SUJA deve ser composta de:

I - O SETOR DE RECEPÇÃO de animais vivos deve ser constituído no mínimo de:

A) 1 (uma) plataforma de recepção de gaiolas com tamanho adequado ao potencial de abate do estabelecimento e a quantidade de gaiolas a serem recebidas, bem como altura suficiente que facilite as operações de descarga;

B) A plataforma deve dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% em direção às canaletas de desaguamento. Deverá ser coberta e provida de projeção de cobertura, para proteção das operações de descarga.

C) Devendo ser instalados ventiladores e pulverizadores, de modo que possibilite o melhor acondicionamento das espécies à serem abatidas.

D) 1 (um) local para lavagem das gaiolas provenientes das criações com tamanho suficiente para a capacidade do matadouro;

E) 1 (um) local para guarda das gaiolas limpas acima descritas.

2 - SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA deve ser constituído de:

A - Ponto de atordoamento, o qual deve ser:

1) para aves: constituído de canaleta provida de eletrochoque de intensidade suficiente para que cause uma boa sedação na ave;

2) para coelhos : constituído de plataforma de tamanho adequado a capacidade de abate do estabelecimento onde é feita a insensibilização por método aprovado cientificamente.

3) de dimensões equivalentes à:

AVES COELHOS COMPRIMENTO 1,50 m 1,50m **LARGURA** 0,30 m 0,30m **PROFUNDIDADE** 0,40 m 0,40m

OBS - O animal após atordoado deverá permanecer suspenso em nória, que pode ser manual ou elétrica, instalada em altura adequada a finalidade.

B - A canaleta ou túnel e sangria deve ser :

1) quando a nória for elétrica: de tamanho suficiente, que permita a permanência dos animais por um tempo mínimo de 3 minutos, até que ocorra uma perfeita sangria.

2) quando o processo for manual de tamanho suficiente para dar fluxo de abate, estipulado também o tempo mínimo de 3 minutos para uma sangria completa.

3 - SETOR DE ESCALDAGEM E DEPENÇÃO OU ESFOLA, que deve ser constituído de:

A - Área para Escaldagem - As áreas destinadas à escaldagem das aves e retirada do couro dos coelhos podem estar localizadas na mesma dependência devendo ser constituída por:

Para Aves:

A) escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil lavagem e higienização;

B) depenadeira de material de fácil lavagem e higienização com capacidade adequada à capacidade de matança do estabelecimento;

Para Coelhos:

A) mesas e equipamentos, que preservem a qualidade e a higiene do produto da esfola tais como rolo ou ar comprimido para retirada do couro, patas e rabo de coelhos. Quando utilizar ar comprimido para retirada do couro, esse deve ser devidamente filtrado.

B) - **Área para Depenagem das Aves** - A depenação divide-se em “depenação propriamente dita” e “toilete”. A primeira pode ser feita por uma depenadeira automática ou manualmente sobre a mesa. A “toilete” é um complemento da depenação e pode ser feito manualmente ou por fogo (chamuscamento). Os equipamentos para depenação e toilete devem:

1) ser de fácil manuseio;

2) ter dimensão suficiente para acomodar o animal;

3) ser de material de fácil lavagem e higienização;

4) possuir recipiente para coleta das penas ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

C - Área para Coleta e Depósito de Sub-Produtos - áreas para coleta dos sub- produtos são denominadas de depósito de couro/pele, depósito para patas, depósito para cabeças e, devem ser:

1) de tamanho suficiente para acomodar a produção diária;

2) de fácil limpeza e higienização;

3) anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de “óculo”;

4) dotados de acesso externo para retirada dos sub-produtos.

D - Área para Retirada de Cutícula - Setor pertencente à matança de aves, localizada após o setor de escaldagem, quando se vira o frango, possibilitando a passagem dos pés pela água quente, fazendo o amolecimento da cutícula, facilitando sua retirada, quando a matança for automatizada.

Quando a matança for manual, deverá ser reservada uma mesa, após a escaldagem, para tolete dos pés.

VI - A ZONA LIMPA deve ser composta de:

1 - SETOR DE EVISCERAÇÃO - localizado imediatamente após a esfola, segue a seqüência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve ser:

A) de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;

B) dotado de iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

C) de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável;

D) construído com pisos impermeáveis, antiderrapantes, de fácil lavagem e desinfecção;

E) dotado de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores, etc.

F) ser separado do setor de esfola ou depenagem através de parede;

G) dotado de acesso de funcionários único e exclusivo;

H) dotado de mesa com gancheira para inspeção de carcaças e vísceras. Esta mesa deverá possuir sistema de lavagem para carcaças, no início e fim da mesma.

I) constituído de sistema de canalização, direcionado para as caixas de coleção de vísceras, localizadas anexas ao estabelecimento.

2 - SETOR DE MANIPULAÇÃO DE MIÚDOS, localizado junto à mesa de evisceração, e deve:

A) ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

B) ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, etc.

3 - SETOR CONDENADOS, que deve:

A) ter tamanho suficiente, para atender a demanda de abate, localizado anexa a sala de matança, comunicando-se com esta somente por meio de óculo.

B) deve ter acesso externo e ser fácil lavagem e higienização.

4 - SETOR DE RESFRIAMENTO, localizado após a área de evisceração, tem por finalidade promover o resfriamento de carcaças e miúdos de aves, e deve:

A) possuir chiller, o qual deve ser de inox, com sistema de entrada e saída de água.

B) apresentar sistema de resfriamento de miúdos, separado para fígado, coração e moela.

5 - SETOR DE GOTEJAMENTO, localizado após o chiller, e deve ser:

A) localizado sob a nória quando existir ou fixo, que possibilite o escoamento das carcaças após saírem do chiller.

B) possuir espaço suficiente para que não permita o acúmulo de carcaças.

OBS: para matança de coelhos, não é utilizado chiller, as carcaças e miúdos vão direto para câmara fria.

6 - SETOR DE DESOSSA E/OU CORTES - localizado após a área de gotejamento, tem por finalidade receber as carcaças para transformação, devendo:

A) apresentar mesa e equipamentos adequados as operações que pretende realizar, tais com facas carrinhos, bandejas e etc;

B) possuir tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento;

C) ponto de água quente e fria, para esterilização de equipamentos e higiene do setor.

D) estar localizado próximo ao setor de embalagens, comunicando-se com este por meio de porta.

E) possuir ventilação adequada (natural e artificial) condizente com a capacidade de produção do estabelecimento.

7 - SETOR DE EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO, local destinado a guarda das embalagens, devendo apresentar uma comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas, esta abertura denomina-se óculo, o qual deverá medir no máximo 60 cm X 60 cm.

8 - SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO - constituído de câmaras frias e/ou de congelamento, servindo para armazenamento de carcaças ou cortes.

A) ser em numero condizente com o potencial do estabelecimento e utilização das mesmas.

B) ser localizada voltada para a expedição.

C) ser dotada de equipamento de frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguintes parâmetros:

- câmara de resfriamento - 0°C (zero) a 1° C (um) grau Célsius;

- câmara de congelamento -18°C (menos dezoito) graus Célsius.

D) ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização.

E) apresentar porta de tamanho adequado.

9 - SETOR DE EXPEDIÇÃO - área final do matadouro e deverá:

A) apresentar projeção de cobertura.

B) ser construída de maneira que não permita a entrada de funcionário, ou qualquer outra pessoa.

C) apresentar plataforma de expedição.

10) – ANEXOS

São considerados como anexos, fundamentais ao funcionamento do matadouro: graxaria (ou similar), casa de couro, sanitários, vestiários, (escritório e lavador de veículos transportadores de animais vivos e matéria prima) e depósito de penas ou pele.

A - CASA DE COURO - utilizada para abatedouros de coelhos, é o local destinado à guarda e/ou tratamento das peles que deve:

1) estar localizado à uma distância aproximada de 20m (vinte) da área industrial.

2) ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

3) ser de fácil lavagem e higienização.

B – SANITÁRIOS /VESTIÁRIOS - devem ser:

1) localizados preferencialmente, anexos ao estabelecimento com acesso independente, não havendo área de contato direto com o interior da indústria, provido de laje;

2) separados por sexo (quando for o caso) e em quantidade e tamanho adequados ao número de funcionários que trabalham no local, conforme legislação específica;

3) dotados dos equipamentos e utensílios necessários às boas práticas de higiene;

4) dotados de pedilúvio no acesso para a área industrial;

C - São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, (lavadouro de veículos transportadores de animais e matéria prima), etc.

OBS: É necessário que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

D – ESCRITÓRIO

Deve ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.
E - OUTROS ANEXOS - podem ser oficina, refeitório, residência, depósitos, etc.,
que:

- 1) devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 m (vinte) da área industrial;
- 2) não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- 3) quando forem anexos ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.

IV- Controle de qualidade

É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos ou comercializados, sendo indispensável um Responsável Técnico.

Irati, 21 de outubro de 2024.

OSNI LUIS GARSZARECK
Coordenador SIM/POA

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE BOVÍDEOS, SUÍDEOS, CAPRÍDEOS E OVINOS.

Capítulo I - Disposições Gerais

Art. 1º - Este Regulamento estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Irati na construção das instalações de abate de bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal SIM/POA.

Art. 2º - O estabelecimento de abate deve:

I - Ser em área rural;

II - distar no mínimo 100m (cem metros) de estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários, coelheiras ou de quaisquer fontes poluidoras de odores desagradáveis ou poluentes;

III - estar instalado em terreno cercado e afastado no mínimo 15m (quinze metros) de vias públicas;

IV - apresentar área compatível com as necessidades do estabelecimento e suficiente para a circulação e realização de manobras de veículos;

V - possuir instalações em quantidade e dimensões condizentes à realização dos trabalhos de cada etapa do abate.

§ 1º Não será aprovado o projeto no qual a área externa permita a formação de poeira ou lama.

§ 2º Poderá ser registrado no SIM/POA o estabelecimento já existente que não guarde a distância regulamentar de vias públicas, caso os setores de recepção e expedição de produtos não estejam diretamente voltados às vias públicas.

§ 3º As mencionadas distâncias poderão ser revistas pelo SIM/POA, segundo as peculiaridades locais.

Art. 3º É proibido residir no interior da área delimitada para as instalações industriais do estabelecimento.

Art. 4º O estabelecimento de abate deve possuir água potável capaz de suprir as suas necessidades, disponível em todos os setores e dependências sanitárias, observados os seguintes parâmetros:

I - bovinos - 800 L (oitocentos litros) por animal abatido;

II - bubalinos - 800 L (oitocentos litros) por animal abatido;

III - suídeos - 500 L (quinhentos litros) por animal abatido;

IV - caprídeos - 200 L (duzentos litros) por animal abatido;

V - ovinos - 200 L (duzentos litros) por animal abatido;

§ 1º As dependências da área industrial devem possuir pontos de água quente com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) e de água fria suficiente para atender todos os setores industriais do estabelecimento.

§ 2º A pressão da água deve permitir perfeita limpeza e higienização.

§ 3º A água deve estar clorada segundo padrões do Ministério da Saúde.

Art. 5º O sistema de tratamento de águas residuais deve estar dimensionado segundo a natureza e o volume das águas servidas, observadas as seguintes condições:

I - As dependências devem estar providas de esgoto apropriado aos dejetos e com dispositivos que evite refluxo de odores e entrada de insetos ou animais;

II - As lagoas de tratamento devem guardar a máxima distância possível do estabelecimento, no mínimo a uma distância de 40 m (quarenta metros);

III - Os processos de tratamento das águas servidas devem ser separados e denominados segundo a natureza do material e em conformidade às normas do órgão ambiental, a saber:

a) Linha Branca, para água, contando com caixa de coleta de sólidos;

b) Linha Vermelha, para sangue, contando com caixa de retenção;

c) Linha Verde, para conteúdo ruminal, contando com esterqueira.

Parágrafo único. As caixas e esterqueira devem ser dimensionadas em conformidade à quantidade dos dejetos e construídas de modo a não dificultar a limpeza e a manutenção.

Art. 6º O projeto deverá indicar a área para depósito de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. O depósito de produtos não comestíveis não pode prejudicar ou dificultar os trabalhos no estabelecimento.

Art. 7º O estabelecimento deverá possuir equipamentos e utensílios adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor.

§ 1º São equipamentos: as pistolas pneumáticas, insensibilizador elétrico, as serras, os lavatórios, os esterilizadores, as talhas, as plataformas, as caldeiras e as máquinas de abertura de cabeça e bucho.

§ 2º São utensílios: as caixas, as bandejas, as facas, os fuzis, as mesas e os ganchos, que devem:

I - ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

II - apresentar superfícies lisas permitindo lavagem e perfeita higienização;

III - apresentar boas condições de higiene e utilização.

Art. 8º Os lavatórios devem ser compostos por uma pia profunda, de material inoxidável e higiênico, provida de torneira com acionamento não manual e água morna, reservatório próprio com sabão líquido, solução desinfetante, toalhas descartáveis e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal.

Parágrafo único. Não é admitido lavatório sem conexão do encanamento ao esgoto.

Art. 9º Os esterilizadores devem ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA e provido de sistema de aquecimento de água a 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) constantemente renovada.

Art. 10. As talhas e guinchos poderão ser elétricos ou manuais, a critério do SIM/POA.

Art. 11. As plataformas devem ser construídas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA, sendo proibido o uso de madeira.

Art. 12. As dependências do estabelecimento devem ser bem iluminadas, com luz natural, ou na sua insuficiência, complementada por lâmpadas de luz fria.

§ 1º É proibido o uso de luzes coloridas nas dependências do estabelecimento.

§ 2º As lâmpadas devem estar protegidas de modo a evitar estilhaços, exceto quando se tratarem de lâmpadas tipo LED.

Art. 13. As dependências do estabelecimento devem apresentar boa ventilação, capaz de manter a temperatura interna adequada, e promover a renovação do ar.

Parágrafo único. Havendo necessidade, a ventilação poderá ser complementada por meio de climatizadores ou exaustores.

Art. 14. O estabelecimento de abate deve possuir:

I - pé direito:

a) Na área suja, de 7m (sete metros) para animais de grande porte e 5m (cinco metros) para animais de médio porte;

b) Na área limpa, câmaras frias e expedição deverá ser de 4m (quatro metros).

II - piso de material impermeável, antiderrapante, plano e íntegro, resistente à corrosão e abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação de 2% ou suficiente para escoar as águas residuais em direção aos ralos;

III - paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, resistentes à ação de ácidos e álcalis, às altas pressões e temperaturas;

§ 1º Os cantos formados entre as paredes e entre as paredes e o piso devem ser arredondados de modo a não acumularem sujidades.

§ 2º O rejunte do revestimento cerâmico deverá conter produto antimoho.

§ 3º As paredes sem revestimento cerâmico deverão ser pintadas com tinta antimoho, laváveis e de cor clara.

IV - coberturas metálicas, fibrocimento ou de outro material aprovado pelo SIM/POA;

V - forro em laje, PVC ou outro material impermeável e resistente, aprovado pelo SIM/POA;

Parágrafo único: quando a cobertura for metálica ou fibrocimento, assentado sobre estruturas metálicas ou de concreto, o forro poderá ser dispensado.

VI - janelas metálicas, providas de vidros ou outro material assemelhado, com telas milimétricas construídas sobre armação metálica de fácil remoção e limpeza, situadas no mínimo a 2m (dois metros) do piso;

Parágrafo único: os parapeitos e beirais das janelas devem ser chanfrados, de modo a impedir o acúmulo de sujidades.

VII - portas metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais;

Parágrafo único: Deve existir uma porta de acesso com dimensão capaz de dar passagem aos equipamentos.

VIII - vestiários e sanitários separados por sexo, em quantidade condizente ao número de funcionários, anexos ou separados ao bloco industrial, provido de armários para a guarda do vestuário e pertences.

Parágrafo único: quando os vestiários e sanitários forem separados do bloco industrial, o acesso entre estes edifícios deverá ser pavimentado e coberto.

Art. 15. Na área de entrada de funcionários deve existir:

I - lava-botas dotado de sabão, escova e água sob pressão;

II - pias profundas providas de escova para unhas, sabão líquido e solução desinfetante, sendo necessário prever 1 (uma) pia para cada 10 (dez) funcionários;

III - pedilúvio ou outra barreira sanitária com no mínimo 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de comprimento por 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de largura, localizado imediatamente antes do acesso à sala de abate, preenchido com produto sanificante aprovado pelo SIF/DIPOA e pelo Ministério da Saúde.

Art. 16. A área de entrada de funcionários deve ser específica e provida de cobertura no caso dos vestiários e sanitários a ela não forem contíguos. Parágrafo único. A entrada poderá atender a área suja e limpa, desde que os funcionários da área suja não transitem na área limpa.

Art. 17. O abatedouro para ser registrado no SIM/POA deverá possuir três áreas distintas:

I - ZONA SUJA;

II - ZONA LIMPA;

III - ANEXOS.

Capítulo II - Da Zona Suja

Art. 18. Compõem a ZONA SUJA:

I - os currais de matança e de observação;

II - as pocilgas de chegada, de observação e de matança;

III - os apriscos e capris de chegada e de matança;

IV - os corredores de matança de bovídeos e suídeos;

V - os banheiros de aspersão de bovídeos e suídeos;

VI - as rampas de acesso à matança;

VII - os boxes de insensibilização de animais;

VIII - as trilhagens de suspensão ou içamento e de matança;

IX - a área de higienização de carretilhas;

X - a área de vômito;

XI - as canaletas de sangria;

XII - a área de esfolia e excisão de patas e cabeças;

XIII - a área de escaldagem e depilação de suídeos;

XIV - a área de toalete da depilação;

XV - a área de bucharia suja e triparia;

XVI - a rampa de lavagem e desinfecção de veículos.

Art. 19. Os currais de matança devem:

I - distar no mínimo 20m (quarenta metros) do bloco industrial;

II - ser em número suficiente para realização dos trabalhos;

III - possuir rampa de desembarque com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);

IV - ter piso pavimentado, íntegro, de fácil higienização e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue;

V - ser construído com cano galvanizado ou madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIM/POA, sem cantos vivos e com 2,0m (dois metros) de altura;

VI - possuir passarela elevada com corrimão sobre as cercas que facilite o exame ante-mortem;

VII - apresentar bebedouros de nível constante, tipo cocho, sem cantos vivos, com dimensões que permitam que 20% (vinte por cento) dos animais possam beber simultaneamente;

VIII - possuir pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);

IX - possuir área mínima de 2,5 m² (dois e meio metros quadrados) por animal;

X - possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 20. O curral de observação deve:

I - ser construído de alvenaria e distar no mínimo 3 m (três metros) dos demais currais;

II- apresentar área correspondente a 5% (cinco por cento) da área do curral de matança;

III- ser identificado por placa contendo a expressão “ CURRAL DE OBSERVAÇÃO - PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA ”;

IV - possuir estrutura e equipamentos para remover animais mortos.

Art. 21. As pocilgas de chegada e de matança devem:

I - distar do bloco industrial no mínimo 10 m (dez metros);

II - ser construídas de alvenaria;

III - estar presentes em quantidade suficiente para a realização dos trabalhos;

IV - possuir rampas para desembarque em concreto armado ou em metal com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);

V - ter pisos pavimentados, íntegros, de fácil higienização e com declividade de 2% (dois por cento) em direção as canaletas de deságue;

VI - ter divisórias de alvenaria com altura mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), providas de portões metálicos;

VII - ser cobertas;

VIII- ter área mínima de 1 m² (um metro quadrado) por suídeo;

IX - ter bebedouros aéreos, em quantidade que permita até 15% (quinze por cento) dos animais de cada pocilga possam beber simultaneamente;

X - apresentar pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);

XI - possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 22. A pocilga de observação deve:

I - distar da pocilga de matança no mínimo 3,0 m (três metros);

II - ter área correspondente a 5% (cinco por cento) da área da pocilga de matança;

III - ser identificada por placa contendo a expressão “ POCILGA DE OBSERVAÇÃO - PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA ”;

Art. 23. Os apriscos e capris de chegada e de matança devem:

I - distar do setor do bloco industrial no mínimo 10 (dez metros);

II - ser construídos em alvenaria ou madeira;

III - ser em quantidade suficiente para a realização dos trabalhos;

IV - possuir rampas de desembarque em concreto armado ou em metal com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);

V - ter pisos pavimentados, elevados, vazados, de fácil limpeza e higienização, com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue;

VI - ter paredes com 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de altura, no mínimo;

VII - ser cobertas;

VIII- ter área mínima de 1 m² (um metro quadrado) por caprídeo ou ovino;

IX - ter bebedouros aéreos em quantidade suficiente para que até 15% (quinze por cento) dos animais de cada aprisco ou capril possam beber simultaneamente;

X - apresentar pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);

XI - possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo. Art. 24. Os apriscos e capris de observação devem:

I - distar dos apriscos ou capris de matança no mínimo 3 m (três metros);

II - ter área correspondente a 5% da área do aprisco ou capril de matança;

III- ser identificados por placas contendo a expressão “ APRISCO OU CAPRIL DE OBSERVAÇÃO - PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA ”;

Art. 25. O corredor de matança de bovídeos deve ser construído com cano galvanizado, madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIM/POA, sem cantos vivos e com 2,0 m (dois metros) de altura e apresentar:

I - piso de fácil lavagem e higienização, íntegro, antiderrapante e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue;

II - na extensão das cercas Cordão Sanitário com 0,30 m (trinta centímetros) de altura em relação ao piso;

III - altura mínima de 2,0 m (dois metros);

IV - ser construído com cano galvanizado, madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIM/POA e sem cantos vivos;

V - largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) na base superior e 0,80 m (oitenta centímetros) na base inferior.

Art. 26. O corredor de matança de suídeos deve:

I - ser de alvenaria, com piso de fácil lavagem e higienização, com superfície plana, íntegra, antiderrapante e declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue;

II - possuir paredes laterais com altura de 1,10 m (um metro e dez centímetros);

III - possuir largura de 0,80 m (oitenta centímetros).

Art. 27. O banheiro de aspersão de bovídeos, individual ou coletivo, deve:

I - estar localizado no final do corredor de matança, próximo à insensibilização;

II - ter paredes de alvenaria, com altura mínima de 2,0 m (dois metros), impermeáveis, sem bordas, com piso antiderrapante e declive de 2% em direção às canaletas de deságue;

III- ser composto de um sistema tubular de chuveiros, disposto longitudinal, transversal e lateralmente, com água a uma pressão não inferior a 3 atm (três atmosferas);

IV- ter altura mínima de 2,0 m (dois metros);

V - ser provido de registro hidráulico situado em local de fácil acesso. Art. 28. O banheiro de aspersão de suídeos, individual ou coletivo, deve:

I - estar localizado no final do corredor de matança, próximo à insensibilização;

II - ter paredes de alvenaria, com altura mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), impermeáveis, sem bordas, com piso antiderrapante e declive de 2% em direção às canaletas de deságue;

III- ser composto de um sistema tubular de chuveiros, disposto longitudinal, transversal e lateralmente, com água a uma pressão não inferior a 1,5 atm (uma atmosfera e meia);

IV - ser provido de registro hidráulico situado em local de fácil acesso.

Parágrafo único. O banheiro de aspersão coletivo deve possuir rampa de acesso à área de matança, sucedida de área de descanso situada no final de seu corredor.

Art. 29. A rampa de acesso à área de matança deve apresentar:

I - largura coincidente à largura do banheiro de aspersão, construída em alvenaria, revestida de cimento liso e com 2,0 m (dois metros) e 1,10 m (um metro e dez centímetros) de altura para bovinos e suídeos, respectivamente;

II - guilhotina ou outro sistema aprovado pelo SIM/POA para a contenção de animais;

III - piso de concreto armado, íntegro, antiderrapante, de fácil lavagem e desinfecção. Art. 30. O box de insensibilização de bovídeos deve:

I - ser individual, de metal reforçado, com porta de acesso modelo guilhotina ou similar;

II - ter fundo e flanco móveis e comunicação com a área de vômito, com movimento basculante lateral e de guilhotina que permita o deslizamento do animal à área de vômito;

III- ter 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) de comprimento, 0,80 m (oitenta centímetros) de largura e 2,00 m (dois metros) de altura;

IV- possuir plataforma de insensibilização com projeção de cobertura que facilite o trabalho do insensibilizador;

V - possuir pistola pneumática ou outro equipamento aprovado pelo SIM/POA;

VI- estar a 0,50 m (meio metro) acima do nível da sala de matança;

VII- possuir um ponto de água para higienização do box;

VIII- possuir iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo;

IX -possuir piso com declividade de 2% (dois por cento) em direção ao corredor de matança ou para a canaleta de deságue.

Art. 31. O box de insensibilização de suídeos, caprídeos e ovinos deve estar situado após o banheiro de aspersão e ser construído em alvenaria na área interna do estabelecimento, possuindo:

I - sistema de contenção dos animais com porta modelo guilhotina ou outro similar;

II - aparelho de eletrocussão com tensão de 300 V (trezentos volts) e corrente de 5A (cinco ampères), provido de voltímetro, amperímetro e chave reguladora;

III- 2,0 m (dois metros) de comprimento, 0,50 m (meio metro) de largura e 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de altura;

IV - ponto de água para higienização do box;

V - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 32. A trilhagem compreende o conjunto de trilhos aéreos que transportam suspensos os animais abatidos é distinguida em trilhagem de suspensão ou içamento e trilhagem de matança.

§ 1º A trilhagem de suspensão ou içamento deve:

I - Para bovídeos:

a) Iniciar na área de vômito, prosseguir na área de transpasse e retornar por declividade para finalizar na área de vômito;

b) Ter altura mínima de 5,25 m (cinco metros e vinte e cinco centímetros) em relação ao piso.

II - Para Suídeos:

a) Iniciar no box de insensibilização e finalizar no setor de escaldagem;

b) Ter altura mínima de 4,0 m (quatro metros) em relação ao piso.

III- Para caprídeos e ovinos:

a) Iniciar no box de insensibilização, prosseguir na área de transpasse e retornar por declividade para finalizar na área de sangria;

b) Ter altura mínima de 4,0 m (quatro metros) em relação ao piso.

§ 2º A trilhagem de matança deve:

- a) Para bovídeos: iniciar na área de transpasse e seguir até a expedição;
- b) Para suídeos: iniciar na área de depilação ou ser paralela ao trilho de suspensão ou de içamento da área de transpasse dos bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos;
- c) Ter altura mínima de 4,0 m (quatro metros) em relação ao piso para a zona suja de bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos e em toda a zona limpa até as câmaras frias.

§ 3º A trilhagem poderá ser única para todas as espécies animais após a esfola dos bovídeos e primeira toaleta dos suídeos.

§ 4º No abate de caprídeos e ovinos na sala de matança de suídeos, a trilhagem deverá apresentar um desvio para que o produto não passe pela área de escaldagem.

Art. 33. No Departamento de Inspeção Final-DIF, nas câmaras frias e expedição de carcaças ou meias carcaças, as trilhagens deverão ter altura mínima de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) em relação ao piso.

Art. 34. A altura da trilhagem poderá ser reduzida para 2,50 m (dois metros e meio) em relação ao piso nas áreas de desossa e expedição quando o estabelecimento trabalhar exclusivamente com cortes primários (quartos de carcaça).

Art. 35. A sala de higienização de carretilhas deve estar localizada próxima ao setor de sangria e possuir:

- I - um acesso externo e ter comunicação com a sala de abate por meio de óculo;
- II - tanques e mesas de metal ou outro material aprovado pelo SIM/POA para higienização das carretilhas;

III - prateleiras ou trilhos para a guarda das carretilhas;

IV - água quente e fria em quantidade e pressão suficientes aos trabalhos;

V - iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo. Art. 36. A área de vômito deve:

I - possuir um anteparo para proteção dos funcionários;

II - apresentar um ponto de água para higienização do local e dos animais;

III - possuir iluminação 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 37. A canaleta de sangria deve:

I - ser construída de modo que o animal a ser sangrado possa ser suspenso pelas patas traseiras na trilhagem de suspensão ou içamento;

II - ter no mínimo 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) de comprimento; III - ser construído de modo a evitar a contaminação do animal pelo vômito;

IV - ser construído de modo que o animal possa ser sangrado imediatamente após a insensibilização e ali permaneça por 3 min (três minutos);

V - apresentar declividade de 5 a 10% (cinco a dez por cento) em direção ao ralo.

§ 1º Na área de sangria e retirada de chifres dos bovídeos deve existir um lavatório completo, um esterilizador de facas e uma serra elétrica ou outro equipamento aprovado pelo SIM/POA.

Art. 38. A área de esfola e excisão de patas e cabeças de bovídeos deve possuir:

I - plataformas alta e baixa para a retirada de couro e patas e para o primeiro e segundo transpasse das carcaças para a trilhagem de matança;

II - lavatórios completos e esterilizadores de facas;

III - chute para a retirada imediata do couro e das patas;

IV - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 39. A área de esfola e excisão de patas e cabeças de caprídeos e ovinos deve possuir:

I - plataformas para esfola e transpasse dos animais para a trilhagem de matança; II - chute para a retirada imediata do couro, patas e chifres;

III - lavatório completo e esterilizadores de facas;

IV - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo. Art. 40. A área de escaldagem de suídeos deve possuir:

I - tanques de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA, dimensionado de modo a possibilitar a imersão completa do animal e provido de sistema de abastecimento e escoamento que renove constantemente a água;

II - termômetros para controle de temperatura da água;

III - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 41. A área de depilação de suídeos deve possuir:

I - sistema aprovado pelo SIM/POA para a retirada de cascos e cerdas;

II - lavatório completo e esterilizador de facas;

III - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

§ 1º A depilação automática poderá ser realizada por qualquer equipamento aprovado pelo SIM/POA.

§ 2 o É permitida a depilação manual quando realizada por meio de cones sobre mesa de material inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

Art. 42. A área de toailete da depilação deve possuir:

I - plataforma com lavatório completo e esterilizador de facas;

II - ponto de água para higiene com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas); III - iluminação mínima de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Parágrafo único. O reservatório de gás que abastece o equipamento utilizado na complementação do toailete de depilação das carcaças deve estar situado na área externa do estabelecimento.

Art. 43. A área de bucharia e triparia suja deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, com comunicação com o final da calha de vísceras brancas e possuir:

I - mesas e tanques para abertura e lavagem de buchos e centrifuga para batimento dos buchos, com uma comunicação com a triparia limpa;

II - ter acesso externo e conexão com a sala de abate por meio da calha de vísceras brancas e com a bucharia limpa por meio de óculo;

III - rede de esgoto dimensionada de modo a evitar entupimentos pelos conteúdos ruminais e intestinais;

IV - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo. Art. 44. A rampa de lavagem e desinfecção de veículos deve:

I - possuir ponto de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);

II - possuir rede de esgoto própria conforme exigências do órgão competente. Capítulo III - Da Zona Limpa

Art. 45. Compõem a ZONA LIMPA:

I - a área de abertura abdominal e torácica;

II - a área de limpeza e inspeção de cabeças;

III - a área de evisceração alta;

IV - a área de evisceração baixa;

V - a sala de vísceras vermelhas;

VI - a área de bucharia limpa;

VII - a sala de beneficiamento de tripas;

VIII - a área de serragem de carcaças;

IX - a área de inspeção final de carcaças;

X - o Departamento de Inspeção Final - DIF;

XI - o lavadouro de meias-carcaças;

XII - as instalações frigoríficas;

XIII - a sala de desossa;

XIV - a área de expedição;

Art. 46. A área para abertura abdominal e torácica dos animais deve possuir:

I - plataformas alta e baixa providas de lavatórios completos e esterilizadores de facas;

II - ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;

III - serra elétrica ou outro equipamento aprovado pelo SIM/POA para a abertura do esterno dos animais;

IV - iluminação de 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 47. A área de limpeza e inspeção das cabeças dos animais deve estar localizada próxima à inspeção de vísceras e possuir:

I - uma área com lavadouro individual, de cabine ou rotativo, destinada à lavagem externa do conjunto cabeça-língua e cavidades e remoção dos resíduos de vômito;

II - ponto de água com pressão de 6 atm (seis atmosferas);

III - mesas fixas e rolantes ou nórias para os serviços de inspeção sanitária aprovadas pelo SIM/POA;

IV - lavatório completo e esterilizador de facas;

V - iluminação de 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo. Art. 48. A área de evisceração alta dos animais deve possuir:

I - plataforma alta, dotada de lavatório completo e esterilizador de facas;

II - ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;

III - calha de vísceras disposta de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e evisceração e com comunicação com a sala de vísceras brancas por meio de óculo;

IV - iluminação de 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo. Art. 49. A área de evisceração baixa dos animais deve possuir:
I - plataforma baixa com lavatório completo e esterilizador de facas;

II - ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;

III - calha de vísceras de aço inoxidável disposta de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e evisceração e com comunicação com a sala de vísceras vermelhas por meio de óculo;

IV - quadro de anotações para uso da Inspeção Sanitária;

V - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 50. A sala de vísceras vermelhas deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, possuindo comunicação com o final da calha de vísceras vermelhas e possuir:

I - pias de aço inoxidável e mesas de armação metálica providas de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para lavagem das vísceras;

II - ganchos para a fixação das vísceras para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do empacotamento;

III - um esterilizador de facas;

IV - uma área ou mesa de aço inoxidável destinada aos trabalhos de empacotamento e rotulagem das vísceras comestíveis;

V - uma sala contígua com refrigeração para deposição de ossos e condenados;

VI - um chute ou outro meio aprovado pelo SIM/POA para retirada de ossos e condenados, caso nessa sala as cabeças sejam desossadas;

VII - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 51. A sala de beneficiamento de tripas deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme o volume de abate diário do estabelecimento, com comunicação com a sala de triparia suja por meio de óculo e possuir:

I - equipamentos e utensílios suficientes para o tratamento das tripas e sua conservação; II - ter um depósito de sal anexo a esta sala;

III - ter uma iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo;

IV - ter um depósito para o produto pronto e uma expedição adequada neste local. Art. 52. A área de bucharia limpa deve possuir:

I - acesso interno com comunicação por meio de portas à sala de matança ou à área de refrigeração;

II - tanques de aço inoxidável e mesas de armação metálica providos de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para limpeza final e clarificação dos buchos;

III - ganchos para fixação dos buchos para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do seu empacotamento;

IV - área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem dos buchos; V - lavatório completo e esterilizador de facas;

VI - iluminação 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo. Art. 53. A área de serragem de carcaças deve possuir:

I - plataformas alta e baixa, ou elevador, dotadas de esterilizador de serra e lavatórios completos;

II - serra elétrica de carcaças ou outro material aprovado pelo SIM/POA compatível com o fluxo de abate;

III - iluminação 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo. Art. 54. A área de inspeção de carcaças deve possuir:

I - plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos; II - um desvio na trilhagem para o Departamento de Inspeção Final - DIF;

III - um quadro para anotação de lesões;

IV - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 55. A área para o Departamento de Inspeção Final -DIF deve possuir:

I - plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos;

II - chute, óculo ou outra forma de retirada de condenados, de modo que não retornem ou passem pela sala de matança;

III - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 56. O lavadouro de meias-carcaças deve estar disposto de modo a não prejudicar os trabalhos de abate e possuir:

I - plataforma com um ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas);

II - área contígua para respingo das carcaças antes da cadeia de frio; III - plataforma para carimbagem de carcaças;

IV - iluminação 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 57. As instalações frigoríficas dividem-se em antecâmara e câmaras frias ou de resfriamento.

§ 1º A antecâmara servirá exclusivamente como área de circulação, devendo possuir: I - largura mínima de 2 m (dois metros);

II - piso resistente, de fácil lavagem, com declividade de 2% (dois por cento) em direção à porta, desprovido de ralos internos e revestido de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

III - iluminação 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo;

§ 2º A câmara fria ou de resfriamento deve:

I - possuir paredes laváveis, impermeáveis, de cor clara ou forrada com chapas de PVC ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

II - estar localizada de modo a facilitar a entrada das carcaças provenientes da sala de matança e sua saída para a área de desossa ou expedição;

III - possuir piso resistente, de fácil lavagem, com declividade de 2% (dois por cento) em direção à porta, desprovido de ralos internos e revestido de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

IV - possuir termômetros para controle da temperatura da câmara;

V - possuir portas com altura mínima de 3,00 m (três metros) e largura mínima de:

a) 1,20 m (um metro e vinte centímetros), para carcaças de suídeos isoladas;

b) 1,60 m (um metro e sessenta centímetros), para carcaças de bovídeos ou suídeos em balancins.

VI - possuir trilhagem com distância de:

a) 0,80 m (oitenta centímetros) das paredes e dos entretrilhos para bovídeos e caso as carcaças suídeos, caprídeos e ovinos forem estocadas em balancins;

b) 0,60 m (sessenta centímetros), caso as carcaças de suídeos, caprídeos e ovinos forem estocadas em pranchas individuais.

§ 3º Para meias-carcaças de suídeos, caprídeos ou ovinos, o espaçamento entre elas no trilho deverá ser:

I - quando dispostas em ganchos isolados, de 0,25 m (vinte e cinco centímetros), admitidas 4 (quatro) meias-carcaças por metro linear de trilho;

II - quando dispostas em balancins, de 0,33 m (trinta e três centímetros), admitidas 3 (três) carcaças por metro linear de trilho.

§ 4º Para meias-carcaças de bovídeos, o espaçamento deverá ser de 0,33 m (trinta e três centímetros), ocupando 3 (três) meias-carcaças por metro linear de trilho.

§ 5º A capacidade da câmara fria deve ser igual ou superior ao volume de abate diário descrito no memorial econômico-sanitário, sendo recomendado existirem duas câmaras cuja capacidade total seja igual ao dobro do volume de abate diário.

§ 6º Deverá existir um ralo com proteção contra a entrada de insetos e pequenos animais próximo à porta da câmara fria, do lado externo, com o propósito de drenar os líquidos provenientes de seu interior.

Art. 58. A sala de desossa deve:

I - ser exclusiva para essa finalidade;

II - possuir climatização capaz de manter sua temperatura entre 10 o C (dez graus Celsius) a 15°C (quinze graus Celsius);

III - estar disposta de modo a não servir de circulação a outras seções;

IV - possuir trilhagem contínua da área de refrigeração;

V - estar provida de equipamentos e utensílios de material inoxidável ou outro aprovado pelo SIM/POA;

VI - possuir em número suficiente e disposta s de modo a atender o fluxo operacional, mesas de armação metálica providas de tampos lisos, removíveis, de material inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para manipulação das carcaças;

VII - possuir lavatórios completos e esterilizadores de facas em lugares acessíveis e em número suficiente, segundo critério da Inspeção Sanitária;

VIII- possuir área própria ou com comunicação ao depósito de embalagem;

IX - possuir câmara fria própria para estocagem dos cortes embalados;

X - possuir expedição própria ou comunicação com a expedição de carcaças, de modo a não embarçar o fluxo operacional;

XI - possuir iluminação 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 59. A área de expedição deve possuir:

I - plataforma de embarque de modo que o veículo transportador possa acoplar totalmente para o carregamento das meias carcaças ou cortes, lavatórios completos com aproximadamente 0,80 m (oitenta centímetros) de altura;

II - na porta de expedição uma cortina de ar ou outro método ou material aprovado pelo SIM/POA capaz de evitar a entrada de insetos quando dos trabalhos de expedição das carcaças e cortes;

III - uma projeção na cobertura capaz de proteger das intempéries o embarque das carcaças e cortes;

IV - porta metálica, de cor clara e de fácil lavagem e higienização, com as mesmas dimensões das portas das câmaras frias;

V - iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Parágrafo único. É permitida a instalação de balança nos trilhos ou de “lombagem”, na trilha da área de expedição. A trilha deverá ser construída de modo a conduzir as carcaças até o ponto mais próximo possível do veículo transportador.

Capítulo IV - Dos Anexos

Art. 60. Compõem os ANEXOS:

I - o setor de condenados;

II - o depósito de couro, cerdas, patas e cornos; III - a caldeira;

IV - a graxaria;

V - o almoxarifado;

VI - os veículos transportadores;

VII - outras dependências opcionais.

Art. 61. O setor de condenados deve:

I - estar localizado anexo ao estabelecimento e ter comunicação com o Departamento de Inspeção Final - DIF e com as demais áreas do estabelecimento que descartem condenados;

II - possuir acesso externo por porta e comunicação interna por meio de óculo ou chute; III - possuir dimensões compatíveis com o volume do abate diário;

IV - cumprir o disposto nos arts. 12 e 13 do presente Anexo.

Art. 62. O depósito de couro, cerdas, patas e cornos deve:

I - ser construído em alvenaria e de forma que os produtos ali depositados sejam mantidos em boas condições higiênicas;

II - distar do estabelecimento a uma distância mínima de 40,0 m (quarenta metros) no mínimo;

III - apresentar rampas que facilitem a remoção desses produtos;

IV - possuir pontos de água para lavagem e higienização.

Art. 63. A caldeira é obrigatória e deve:

I - estar situada em prédio próprio e afastado conforme determinação da legislação específica;

II - possuir instalações e equipamentos que atendam à legislação de segurança e higiene do trabalho;

III - quando for à lenha, possuir depósito próprio e organizado para lenha, distante do bloco industrial.

Art. 64. A graxaria deve:

I - distar no mínimo a 40,0 m (quarenta metros) do estabelecimento;

II - possuir instalação própria, provida de equipamentos e pessoal em número suficiente ao processamento dos condenados e subprodutos.

Art. 65. O almoxarifado deve:

I - ser destinado à guarda dos materiais de uso geral no estabelecimento;

II - ter dimensões que atendam às necessidades dos trabalhos;

§ 1º O almoxarifado não poderá dar acesso direto ao interior do estabelecimento.

§ 2º Os produtos químicos, sanitizantes, praguicidas e outros devem ser mantidos agrupados separados por tipo e em local específico.

Art. 66. Os veículos de transporte dos produtos animais devem ser apropriados, revestidos com material isotérmico a critério do SIM/POA e providos de equipamentos de refrigeração capazes de manter a temperatura adequada.

Art. 67. São dependências ou setores opcionais a oficina, o escritório, a lavanderia e o refeitório, podendo ser construídos e estar situados de modo a não prejudicar os trabalhos nos demais setores.

Parágrafo único. As dependências opcionais não devem ter comunicação direta com o interior do estabelecimento.

Capítulo V - Disposições Finais

Art. 68. A descrição dos requisitos e dimensões básicas de equipamentos e instalações a serem observados pelo abatedouro frigorífico e estabelecimento industrial de carne e derivados que processem bovídeos, suídeos, caprídeos ou ovino integra o presente Regulamento na forma de Anexo 1.

Art. 69. As dimensões mínimas para trilha aérea e mesas na sala de matança integram o presente Regulamento na forma de Anexo 2.

Anexo 1. MATERIAIS E DIMENSÕES DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

1.1. ESTERILIZADOR DE FACAS

1.1.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.1.2. Deve medir 15 cm (quinze centímetros) de largura, 30 cm (trinta centímetros) de comprimento e 40 cm (quarenta centímetros) de profundidade, com o nível de água a 85°C mantido a 5 cm (cinco centímetros) da borda superior;

1.1.3. Deve ter grelhas para o apoio das facas e fuzis;

1.1.4. O aquecimento da água deverá ser a vapor.

1.2. ESTERILIZADOR DE SERRAS

1.2.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.2.2. Deve medir 15 cm (quinze centímetros) de largura, 55 cm (cinquenta e cinco centímetros) de comprimento e 75 cm (setenta e cinco centímetros) de profundidade, com o nível de água a 85°C mantido a 5 cm (cinco centímetros) da borda superior;

1.2.3. Essas especificações são variáveis conforme equipamento adotado e a critério do SIM/POA;

1.2.4. O aquecimento da água deverá ser a vapor.

1.3. PLATAFORMA ALTA

1.3.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.3.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 80 cm (oitenta centímetros) de largura, 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de comprimento e 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) de altura, com proteção na parte posterior caso não fixado à parede;

1.3.3. Deve possuir escada de metal provida de corrimão.

1.4. PLATAFORMA BAIXA

1.4.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.4.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 80 cm (oitenta centímetros) de largura, 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de comprimento e 80 cm (oitenta centímetros) de altura, com proteção na parte posterior caso não seja fixado à parede;

1.4.3. Deve possuir escada de metal provida de corrimão.

1.5. PLATAFORMA DE INSENSIBILIZAÇÃO

1.5.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.5.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 80 cm (oitenta centímetros) de largura, 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) de comprimento e 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) de altura, com proteção na parte posterior caso não seja fixado à parede;

1.5.3. Deve possuir escada de metal provida de corrimão.

1.6. TANQUE DE ESCALDAGEM

1.6.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.6.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 2,0 m (dois metros) de largura, 2,0 m (dois metros) de comprimento e 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) de profundidade, com o nível de água quente mantido a 55 cm (cinquenta centímetros) da borda superior.

1.6.3. A água deverá ser aquecida por meio de vapor.

1.7. CALHAS DE VÍSCERAS

1.7.1. Deverá ser de material inoxidável ou outro aprovado pelo SIM/POA;

1.7.2. Deverá medir 60 cm (sessenta centímetros) de largura, contada abaixo da linha de abate e finalizando no interior da sala de vísceras;

1.7.3. O suporte da calha deverá ser de metal ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

1.8. ÓCULO

1.8.1. Deve ter dimensão máxima de 60 cm (sessenta centímetros) de altura por 60 cm (sessenta centímetros) de largura;

1.9. CORDÃO SANITÁRIO

1.9.1. Deve ser composto de uma mureta de 30 cm (trinta centímetros), construído na extensão das cercas, dos corredores de matança, currais, pocilgas e capris e possuir bom acabamento de modo a facilitar a sua higienização;

1.9.2. Deve possuir um sistema de drenagem das águas de lavagem com ligação à esterqueira.

Anexo 2. MATERIAIS E DIMENSÕES DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES DIMENSÕES MÍNIMAS PARA TRILHAGEM AÉREA E MESA NA SALA DE MATANÇA (em metros)

	Suídeo	Bovídeo
--	--------	---------

01	Altura do pé direito	5,00	7,00
02	Altura da trilhagem aérea na zona suja, em relação ao piso.	4,00	5,25
03	Altura da trilhagem de sangria em relação ao piso.	4,00	5,25
04	Distância do trilhamento às paredes no local de sangria de cada lado	1,00	1,50
05	Altura do trilhamento de evisceração até a plataforma de lavagem de carcaças.	4,00	4,00
06	Altura do trilhamento após a plataforma de lavagem de carcaças até a expedição.	3,50	3,50
07	Distância do trilho às colunas.	0,60	0,80
08	Distância do trilho às paredes próximas.	1,00	1,50
09	Distância do trilho à parede no local da mesa de evisceração.	3,20	3,20
10	Distância da mesa de evisceração à parede	1,20	1,20
11	Distância de projeção vertical do trilho à borda da mesa de evisceração.	0,20	0,20
12	Distância entre a borda da mesa de evisceração à plataforma de evisceração.	0,40	0,40
13	Distância entre a projeção vertical do trilho e as plataformas.	0,60	0,60
14	Distância mínima entre dois trilhos paralelos, excetuando-se as câmaras frias.	2,00	2,00
15	Distância do trilho às paredes na câmara fria.	0,80	0,80

Irati, 21 de outubro de 2024.

OSNI LUIS GARSZARECK

Coordenador do SIM/POA

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE MEL E DERIVADOS.

. CASA DO MEL
. ENTREPOSTO

I - Os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem estar instalados:

1 – distantes de estabelecimentos de criação de animais ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 50 (cinquenta) metros;

2 – em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

3 – estabelecimentos já instalados e que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 1 (um) litro de água para cada 3 (três) quilos de mel.

A – Todas as dependências devem ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

B – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C – É necessária a cloração no sistema de abastecimento de água.

2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos e com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;

B – as águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.

3 – INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: produção, recepção, extração, centrifugação, fusão, filtração, decantação, classificação, industrialização, solidificação, envase, estocagem e expedição de produtos prontos, depósitos de embalagens vazias, tampas e rótulos; sempre separadas por meio de paredes das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

OBS: a critério do SIM/POA poderá ser exigida a instalação de um laboratório para o controle de qualidade do Mel.

A – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada.

B – Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separada das dependências industriais.

C – Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada dos setores de industrialização de produto comestível.

D – Quando a preparação de Geléia Real e Pólen (isoladamente ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em setor específico, este deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos do setor de elaboração.

E – A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada em setores específicos e separados do setor onde se beneficia o mel podendo entretanto, ser contígua a este, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produtos prontos e da expedição.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com a capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os fins do item anterior: facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados, etc. e devem ser:

1 – de material impermeável e resistente (proibido madeira);

2 – de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os fins do item 4: tanques para banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, depósito, fusão, etc., centrifugas, secadores, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, bateadeiras/misturadeiras, seladoras, prensas entre outros e devem ser:

1 – em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

2 – de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

3 – de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 – ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria com lâmpadas devidamente protegidas. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

6 – VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores, etc.

7 – PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

III – Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem possuir:

1 – PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 – PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A – Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades;

B – nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

3 – FORRO de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 – JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através de instalação de telas milimétricas ou outro sistema, dotados dispositivos que permitam a saída das abelhas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 – PORTAS metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático (vai e vem) e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.

A – O acesso de funcionários deve:

1 – ser único, preferencialmente através do vestiário;

2 – ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional construído de forma e tamanho tais, que não se possa pular por cima do pedilúvio;

3 – ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.

B – Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 – PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se a altura mínima de 3,00 (três) metros nas seções industriais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias quando for o caso delas existirem.

7 – FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, os funcionários devem trajar o uniforme completo composto de calça, camisa, gorro e botas de cor clara.

8 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

A – em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B – providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C – localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

D – dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação.

“Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS”.

IV – A ZONA SUJA é composta de:

1 – Setor de recepção, que deve ser constituído de:

- a – plataforma ampla, situada a 0,80 m (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar as operações de descarga do mel;
- b – prolongamento de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das intempéries;
- c – equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiénica do mel;
- d – área de lavagem e higienização de recipientes (baldes, etc.) anexa à plataforma, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel;
- e – local apropriado para depósito de recipientes limpos.

2 – Setor de depósito de matéria prima recebida e desoperulação.

V – A ZONA LIMPA é composta pelos setores de manipulação e industrialização da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis. A Zona Limpa deve dispor também de pias (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

VI – ANEXOS:

1 – são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e derivados o setor de lavagem, desinfecção e guarda de recipientes e utensílios, sanitários e vestiários;

2 – são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

VII – A ÁREA INDUSTRIAL pode ser constituída conforme sua atividade de:

1 – Setor de pré-aquecimento, banho-maria, centrifugação, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.

2 – Setor de preparo de geléia real e pólen e adição ao mel.

3 – Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres.

4 – Setor de estocagem de geléia real e pólen (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo).

5 – Setor de acondicionamento e rotulagem.

6 – Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o interior comunique-se através de óculo).

7 – Setor de depósito de produtos prontos e expedição.

8 – Setor de manipulação e preparo de cera de abelhas e de própolis (isolado da área de industrialização de produtos comestíveis).

Os diversos setores que compõem as áreas de manipulação ou industrialização de um estabelecimento de mel, Cera de Abelhas e derivados devem:

1 – estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2 – serem de tamanho adequado à sua destinação;

3 – terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

4 – serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;

5 – terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil lavagem e higienização;

6 – serem dotados de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor. VIII – SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM, que deve:

1 – ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

2 – ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, carrinhos, estrados (não de madeira), prateleiras, etc.;

3 – situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto do estabelecimento.

IX – SETOR DE ESTOCAGEM (Geléia Real e Pólen), que pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.

X – SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO, deve:

1 – estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento;

2 – equipado com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira;

3 – de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;

4 – a expedição deve ser feita através de óculo e dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as intempéries.

XI – LABORATÓRIO, poderá ser exigido a critério do SIM/POA.

XII – ESCRITÓRIO, pode ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

XIII – OUTROS ANEXOS, podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., que:

1 – devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto;

2 – não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de manipulação e/ou industrialização.

XIV – Quando houver CALDEIRA esta deve:

a) estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência na distância determinada pela legislação vigente;

b) ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;

c) quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

XV – CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um Responsável Técnico.

Irati, 21 de outubro de 2024.

OSNI LUIS GARSZARECK

Coordenador do SIM/POA

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

. GRANJA AVÍCOLA

. INDÚSTRIA

. ENTREPOSTO

I - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem estar instalados:

1- distantes de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 50 (cinquenta) metros;

2- em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

3- estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor de:

1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos seus setores, inclusive equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 0,6 litro de água para cada dúzia de ovos.

A- de todas as dependências deve-se ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para o atendimento as necessidades do setor;

B- a água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;

C- É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água, quando o abastecimento for proveniente de poços, poços artesianos, nascentes ou outras fontes que não da rede pública.

2 - SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A- Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistemas de esgoto apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B- Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema fechado até o destino apropriado, localizado distante e de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

C- As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, que, para cada espécie, preencham as condições a seguir especificadas:

PARA ESTABELECIMENTOS DE “OVOS IN NATURA”:

A- Setor de recepção e depósito de ovos sujos (recepção através de óculo).

B- Setor de lavagem, ovoscopia, classificação e embalagem de ovos limpos.

C- Setor para depósito de ovos prontos.

D- Setor de expedição de ovos prontos (expedição através de óculo).

E- Setor de depósito de embalagens vazias.

F- Vestiários e Sanitários.

G- Além dos setores acima, os estabelecimentos que fazem o reaproveitamento das bandejas sujas (vindas dos galinheiros) para a coleta de ovos, devem ter um setor específico com equipamento adequado para a lavagem, higienização e desinfecção das mesmas.

OBS: É TERMINANTEMENTE PROIBIDO o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).

PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS:

A- Setor de recepção e separação de ovos com óculo para comunicação com o interior da indústria.

B- Setor de cozimento, descasque, resfriamento ou desidratação de ovos.

C- Setor de envase e esterilização.

D- Setor de rotulagem, acondicionamento, depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).

E- Setor de depósito de embalagens vazias como: vidros, tampas, caixas, sacos plásticos, etc.

F- Setor de depósito de aditivos e condimentos.

G- Vestiários e Sanitários.

OBS- Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada.

4 - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e suficientes para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente as necessidades e características do estabelecimento.

A- Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, baldes, cestos, mesas, estrados entre outros e devem ser:

1- de material impermeável e resistente (proibido madeira);

2- de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.

B- Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: tanque, máquina classificadora, ovoscópio, fogão, fogareiro, balança, máquina de descasque, desidratadores entre outros e devem ser:

1- em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

2- de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

3- de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 - ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6 - VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada por meio da climatização da dependência através da instalação de condicionadores de ar, exaustores ou outros.

7 - PÁTIOS devidamente pavimentados de modo a se evitar a formação de poeiras ou barro, permitindo-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

III - Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem possuir:

1 - PISO de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 - PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A- Os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades;

B- nos setores onde haja manipulação de produtos comestíveis **não é permitido** o uso de tinta descamável.

3 - FORRO de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de maneira a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento, assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 - JANELAS metálicas e dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema também eficiente. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 - PORTAS metálicas, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos ou outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes e sistema de fechamento automático (vai e vem).

A- O acesso de funcionários deve:

1- ser único e preferencialmente através do vestiário;

2- ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional e construído de forma e tamanho tais que não permitam que se pule por cima do mesmo.

3- ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário.

B- Deve ser prevista uma porta em local apropriado com a finalidade exclusiva para o acesso de equipamentos, e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 - PÉ DIREITO, adequado nas diversas dependências de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores. **Recomenda-se** altura mínima de 3 (três) metros nas seções operacionais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias (quando for o caso).

7 - FUNCIONÁRIOS em número suficiente para que possam atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e quando em atividade devem trajar uniforme completo composto de calça, avental, camisa, gorro e botas na cor clara.

8 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

A- em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B- providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias (preferentemente de acionamento automático), toalhas descartáveis, saboneteira para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C- localizados preferentemente anexos ao estabelecimento industrial ou entreposto não devendo haver a comunicação direta com a área interna e provido de forro;

D- dotados de pedilúvio no acesso para o interior da área industrial ou do entreposto.

Todos os estabelecimentos de ovos e derivados para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente 1(uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

IV - A ZONA SUJA é composta de:

1- Setor de recepção de ovos e depósito de ovos sujos (vindos do galinheiro) que deve ser separado através de mureta ou meia parede das demais áreas do estabelecimento, e ser constituído de:

a- local apropriado para a recepção dos ovos;

b- prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga dos ovos;

c- local apropriado para lavagem e desinfecção de bandejas plásticas (caso sejam utilizadas);

d- local apropriado para depósito de bandejas plásticas limpas;

e- a comunicação da recepção de ovos para o interior do estabelecimento deverá ser feita através de um óculo.

2- O local para higienização de bandejas deve ser constituído por uma sala anexa, com acesso independente da indústria ou entreposto e possuir equipamento necessário e suficiente para a finalidade.

V - A ZONA LIMPA é composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização dos ovos.

VI - ANEXOS:

1- são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de ovos: setor para depósito de bandejas plásticas limpas, sanitários e vestiários.

2- são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

VII - A ÁREA INDUSTRIAL de um estabelecimento de ovos e derivados pode ser constituída conforme sua atividade de:

1- Setor de depósito de ovos vindos da granja.

2- Setor de lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, devendo dispor também de pia (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

3- Setor de cozimento, descasque e resfriamento.

4- Setor de envase e esterilização.

5- Setor de rotulagem e embalagem.

6- Setor de depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).

7- Setor de depósito de condimentos e aditivos.

8- Setor de depósito de embalagens vazias (tampas, vidros, bandejas, caixas, etc.) e rótulos.

9- Vestiários e sanitários.

Os diversos setores que compõem a área industrial devem:

1- estar dispostos em uma seqüência adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2- ser de tamanho adequado à sua destinação;

3- ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

4- ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e desinfecção;

5- ter pisos impermeáveis, anti-derrapantes e de fácil higienização;

6- ser dotados de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor tais como: máquina para lavagem, ovoscopia e classificação de ovos; fogão para cozimento, máquina para descasque, tanques, desidratadores, embaladeira, balanças, mesas, etc.

VIII - SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS deve:

A- situar-se em posição adequada à atender as diversas etapas de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo;

B- ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;

C- ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.

IX - SETOR DE DEPÓSITO DE EMBALAGENS VAZIAS deve:

A- situar-se em posição adequada para atender as necessidades do setor de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo;

B- ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação das embalagens vazias ali armazenadas.

X - SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM, que deve:

A- ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

B- ser composto de utensílios suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como: embaladeiras, grampeadores, bandejas, caixas, estrados, prateleiras, etc.

XI - SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO deve:

A- ser de tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;

B- ser equipado de prateleiras e estrados, de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira;

C- ter fácil acesso para embarque de produtos;

D- expedição dotada de óculo adequado para a finalidade;

E- expedição dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante intempéries.

XII - OUTROS ANEXOS que podem ser: escritório, oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc.:

1- o escritório deve ser localizado próximo à indústria ou entreposto, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior do estabelecimento;

2- os demais anexos devem estar localizados à uma distância mínima aproximada de 20 (vinte) metros do estabelecimento.

XIII- EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 - MÁQUINA PARA LAVAGEM, OVOSCOPIA E CLASSIFICAÇÃO DE OVOS, é obrigatória em todos os entrepostos que recebem, manipulam, embalam e comercializam ovos também de produção de terceiros.

A- Poderá ser permitida a lavagem, ovoscopia e classificação manuais nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos **de produção própria**, até o máximo de 3.000 (três mil) ovos/dia.

B- Entrepostos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar **nova ovoscopia**.

C- Entrepostos e/ou distribuidores que recebem comprovadamente ovos de 1(um) único fornecedor já devidamente registrado e inspecionado por órgão oficial e reembalam em embalagens próprias, a critério do SIM/POA poderão ser dispensados de nova ovoscopia.

2 - CALDEIRA, quando existente, deve:

A- estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência à distância que é determinada pela legislação específica vigente;

B- ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

C- quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar presença de roedores e outros animais nocivos.

XIV - CONTROLE DE QUALIDADE:

1- Todos os estabelecimentos de ovos e derivados com registro no SIM/POA somente poderão receber ovos provenientes de granjas cadastradas na Defesa Sanitária Animal (DSA) da Secretaria da Agricultura, e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado a documentação comprobatória da origem dos ovos.

2- Os estabelecimentos registrados no SIM/POA, e que manipulam ovos "IN NATURA" devem apresentar a cada 6 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelose (obtido por meio de método padrão) das granjas fornecedoras de ovos e emitido por um Médico Veterinário.

3- Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados adequadamente, bem como claramente identificada a sua origem através de rótulo, etiqueta, etc., isto é válido também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias de ovos.

4- Para exposição de ovos no comércio dentro do Município de Irati fica estabelecida a seguinte classificação:

TIPO PESO

JUMBO 66 gramas ou mais

EXTRA 60 a 65 gramas

GRANDE 55 a 60 gramas

MÉDIO 50 a 55 gramas

PEQUENO 45 A 50 gramas

INDUSTRIAL menos de 45 gramas.

5- É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos ou comercializados, sendo indispensável um Responsável Técnico.

Irati, 21 de outubro de 2024.

OSNI LUIS GARSZARECK

Coordenador do SIM/POA

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECEMENTOS DE PESCADOS.

. ENTREPÓSITO

. INDÚSTRIA

I - Os estabelecimentos de Pescado e derivados devem estar instalados:

1- distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 50 (cinquenta) metros;
2- em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

3- estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem dispor de:

1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 10 (dez) litros de água para cada quilo de pescado.

A- Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

B- A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C- É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água, quando o abastecimento for proveniente de poços, poços artesianos, nascentes ou outras fontes que não da rede pública.

2 - SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A- Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B- As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recebimento, evisceração, manipulação, industrialização, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens e condimentos, sempre separadas por meio de paredes, das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

OBS: A critério do SIM/POA poderá ser exigida a instalação de laboratório para o controle de qualidade do pescado.

A- Os estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atracação de embarcações pesqueiras, devem ainda possuir:

1- cobertura adequada nos locais reservados para a descarga dos barcos, cujas áreas deverão ainda ser devidamente protegidas contra o acesso de animais;

2- instalações e equipamentos adequados para a operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e a evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;

3- vestiário e sanitário privativo para a tripulação dos barcos.

B- Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de dependência específica para depósito do sal.

C- Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado há necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.

4 - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

A- Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, recipiente para coleta de resíduos, etc., que devem ser de material impermeável e resistente (proibido madeira) e de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

B- Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: tanques, máquina de lavagem de pescado, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira, etc., e devem ser:

1- em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

2- de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável.

3- de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 - ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

6 - VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores, etc.

7 - PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

III- Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem possuir:

1- PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2- PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A- Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

B- Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

3 - FORRO de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve

ser muito bem vedada.

4 - JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema.

A- Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 - PORTAS metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático (vai e vem) e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.

A- O acesso de funcionários deve:

1- ser único, preferencialmente através do vestiário;

2- ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho, tal que não se possa pular por cima;

3- ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.

B- Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos, esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 - PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

A- **Recomenda-se** a altura mínima de 3,00 m (três metros) nas seções industriais e 2,50 (dois e meio metros) nas câmaras frias.

7 - FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara.

8 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

A- em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B- providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C- localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

D- dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação de pescado.

Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

IV - A ZONA SUJA é composta de:

1- Setor de recepção do pescado (cais, trapiche, plataforma, banca da, etc.), que deve possuir:

a- prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado;

b- equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do pescado.

2- Setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.

3- Setor de depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento através de óculo.

4- Setor de insensibilização, evisceração/descasque/retirada de couro, etc.

V - A ZONA LIMPA é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

VI - ANEXOS:

1- são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de pescado o setor de lavagem, desinfecção e guarda de caixas e utensílios, sanitários e vestiários;

2- são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de embarcações e veículos, etc.

VII - A ÁREA INDUSTRIAL pode ser constituída conforme a sua atividade por:

1- Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.

2- Setor de fabricação de conservas de pescado.

3- Setor de condimentos e aditivos.

4- Setor de acondicionamento e rotulagem.

5- Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento.

6- Setor de expedição de pescado e derivados.

7- Setor de depósito de embalagens e rótulos (que deve comunicar-se com o interior da indústria ou entreposto através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo).

Os diversos Setores que compõem as áreas de industrialização de um estabelecimento de pescado e derivados devem:

1- estarem dispostos em uma seqüência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2- serem de tamanho adequado à sua destinação;

3- terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

4- serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;

5- terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;

6- serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor;

7- quando a fabricação requerer **DEFUMAÇÃO**, o defumador deve ser localizado junto ao estabelecimento industrial e em posição que proporcione bom fluxograma, e de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo. A alimentação do defumador para produção da fumaça deve ser externa.

VIII - SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS deve:

1- situar-se em posição adequada à atender as diversas etapas de industrialização, e comunicar-se com o interior da indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo;

2- ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;

3- ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados;

IX - SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM, que deve:

1- ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

2- ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleiras, etc.;

3- situar-se em posição adequada a atender ao fluxo correto dentro do estabelecimento.

X - SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO OU ESTOCAGEM, que pode ser constituído de: freezer, geladeira industrial, câmara fria, túnel de congelamento ou depósito, conforme as características dos produtos fabricados ou manipulados e devem:

1- ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;

2- estar localizado próximo a área de expedição;

3- ser dotado de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura);

4- ser equipado (câmaras e depósito) com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

XI - SETOR DE EXPEDIÇÃO, deve ser:

- 1- de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;
- 2- dotado preferencialmente de óculo adequado à sua finalidade;
- 3- dotado de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra as intempéries.

XII - LABORATÓRIO, que poderá ser exigido a critério do SIM/POA.

XIII - ESCRITÓRIO, deve ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto

XIV - OUTROS ANEXOS podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., que:

- 1- devem estar localizados a uma distância mínima aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto;
- 2- não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento (indústria ou entreposto).

XV - EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 - CALDEIRA, quando existente, deve:

- a- estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distância determinada pela legislação específica vigente;
- b- ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;
- c- quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar-se a presença de roedores ou outros animais nocivos.

2 - FÁBRICA DE GELO, que deve:

- a- localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo ali produzido;
- b- a água utilizada para a fabricação de gelo deve ser clorada.

OBS: a fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

XVI - CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico.

Irati, 21 de outubro de 2024.

OSNI LUIS GARSZARECK

Coordenador - SIM/POA

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECEMENTOS PARA LEITE E DERIVADOS

Art. 1º Os estabelecimentos de leite e derivados devem estar instalados:

I – distantes pelo menos 50 (cinquenta) metros de estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras ou de quaisquer fontes de odores desagradáveis ou poluentes;

II – em terreno cercado, afastado dos limites de vias públicas em 5 (cinco) metros, no mínimo;

III – em área que permita a livre movimentação de veículos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos em operação que não estejam regularmente afastados das vias públicas poderão manter-se em operação somente quando os setores de recepção e expedição não estiverem diretamente voltados à via pública.

Art. 2º É proibido residir na área delimitada industrial do estabelecimento.

Art. 3º Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem possuir:

I – água potável quente e fria e pontos para seu provimento, em quantidade suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do laticínio, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- a) possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;
- b) ter sido submetida a prévia cloração, caso não seja proveniente da rede pública.

II – sistema de tratamento de dejetos em conformidade à sua natureza, dimensionado conforme o volume produzido e que atenda aos seguintes requisitos:

- a) instalado em todas as dependências do estabelecimento e equipado com dispositivos capazes de evitar o refluxo de cheiros e a entrada de insetos ou pequenos animais;
- b) no caso de estabelecimento situado em área rural, provido de canalização fechada que conduza as águas residuais dos estábulos, currais e sala de ordenha às esterqueiras, estas instaladas em local distante do estabelecimento para evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos;
- c) desembocadura das demais águas residuais em sistema de tratamento de água indicado ao tipo de estabelecimento e de acordo com as determinações do órgão ambiental competente.

III – instalações em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada, tais como envase do leite, fabricação de manteiga, de requeijão, de iogurte, de doce de leite, de queijos diversos, refrigeração, armazenagem, exames laboratoriais e outras, devendo ainda preencher os seguintes requisitos:

- a) possuírem dimensões suficientes e fluxo que impeça o contato entre o produto acabado e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada;
- b) em estabelecimentos localizados em propriedades rurais, estarem providos de instalações apropriadas à higienização e com compartimentos de guarda de equipamentos e materiais de ordenha apartados das dependências industriais.

IV – utensílios e equipamentos adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor;

V – vapor ou água quente em quantidade suficiente às necessidades do laticínio;

VI – dependências bem iluminadas, com eventual iluminação artificial realizada através de lâmpadas de luz fria e protegidas contra estilhaçamento;

VII – ventilação natural e abundante em todas as dependências, possibilitando a manutenção da temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas e à conservação da matéria prima ou dos produtos nelas armazenados;

VIII – pátios externos pavimentados ou revestidos de material que impeça a formação de poeira ou barro.

IX – piso de material impermeável e antiderrapante, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação mínima de 2% (dois por cento) para o escoamento das águas residuais a ralos ou canaletas;

X – paredes em alvenaria com as seguintes características:

- a) lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;
- b) construídas ou revestidas com materiais de cor clara;
- c) com arredondamento nas suas interseções com o piso e entre as paredes, de modo a impedir o acúmulo de sujidades;
- d) cobertas com tinta que não descama nos compartimentos onde houver a manipulação de produtos comestíveis.

XI – forro de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores e que não acumule sujeira;

XII – janelas metálicas providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades;

XIII– portas metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais;

XIV– pé direito mínimo de 3,0 m (três metros) nas seções industriais e de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias, capaz de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados;

XV– funcionários em número suficiente ao atendimento das necessidades do estabelecimento, quando em atividade trajados com uniformes completos e de cor clara, compostos de calças, aventais, gorros e botas;

XVI– vestiários e sanitários com as seguintes características:

a) separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;

b) providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com acionamento automático, toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido, bancos e armários ou cabides para roupa e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal;

c) preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna;

d) providos de pedilúvio no acesso à área industrial.

§ 1º É de 6 (seis) litros de água para cada litro de leite processado a proporção referência do volume de água necessário à limpeza e higienização do laticínio, equipamentos e dependências sanitárias.

§ 2º É proibida a utilização de qualquer tipo de luz colorida no interior do laticínio.

§ 3º As canaletas utilizadas no escoamento de águas residuais devem ter fundo côncavo e liso.

§ 4º Deve existir uma porta exclusivamente destinada ao acesso de equipamentos, disposta em local apropriado.

Art. 4º São utensílios: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, rodos, pá, liras, termômetros, entre outros, que devem atender aos seguintes requisitos:

I – serem construídos de material impermeável, resistente e inoxidável, sendo proibida a madeira;

II – possuírem superfície lisa e que permita fácil lavagem e desinfecção.

Art. 5º São equipamentos: tanques, bombas, centrífugas, pasteurizadores, padronizadoras ou clarificadoras, envasadeiras, moldadeiras, manteigueiras, prensas, caldeiras, entre outros, devendo atender aos seguintes requisitos:

I – estarem presentes em número e capacidade suficientes para atender a demanda do estabelecimento;

II – serem construídos de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização;

III – serem de material inoxidável, caso entrem em contato direto com a matéria prima ou com produtos em fabricação;

IV – possuírem tecnologia adequada à sua finalidade.

Art. 6º É permitido o uso de ventiladores, condicionadores de ar, exaustores ou outros equipamentos similares de manutenção da temperatura do estabelecimento, à exceção dos setores de recebimento da matéria prima, de fabricação e de estocagem de produtos comestíveis.

Art. 7º É dispensado o uso de forro no estabelecimento quando a cobertura, cumulativamente:

I – for metálica ou de fibrocimento;

II – esteja devidamente vedada e assentada sobre estrutura metálica ou de concreto;

III – apresente sua face interna recoberta de tinta de cor clara contendo produto antimofa.

Art. 8º O acesso de funcionários ao estabelecimento deve:

I – ser único e preferencialmente pelo vestiário;

II – ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional;

III – ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização caso o acesso não se der pelo vestiário.

Art. 9º Nos estabelecimentos situados em áreas rurais providos de sala de ordenha anexa, os funcionários do setor de ordenha e manejo dos animais devem possuir vestiários e sanitários separados dos funcionários do laticínio.

Art. 10. Os pedilúvios existentes no estabelecimento devem ser construídos de modo que seu uso não possa ser burlado por aqueles que acessem as instalações e com comprimento mínimo de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros).

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

I – 1 (uma) ZONA SUJA;

II – 1 (uma) ZONA LIMPA;

III – ANEXOS.

Art. 12. Compõem a ZONA SUJA:

I – Setor de Recepção, constituído no mínimo de:

a) plataforma ampla, situada a 0,80 (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar a descarga do leite;

b) prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga;

c) equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequadas à recepção higiênica do leite;

d) área de lavagem de latões, anexa à plataforma, não interferente na higiene do leite;

e) sistema manual ou automático de desinfecção de latões;

f) local apropriado ao depósito de latões limpos;

g) dispositivos e equipamentos necessários ao recebimento do leite e à higienização das mangueiras e tanques dos veículos transportadores, caso coletado a granel na área de recepção.

II – Setor de Higienização de Caixas, constituído por uma sala anexa e independente do bloco industrial, dimensionada segundo a capacidade máxima de 70 (setenta) caixas por metro quadrado em 1,0 m (um metro) de altura de empilhamento, devendo:

a) manter comunicação com o interior do estabelecimento através de óculo;

b) estar provida de equipamentos necessários e suficientes à sua finalidade.

Art. 13. A ZONA LIMPA é composta pelos setores industriais do estabelecimento, segundo as atividades a serem desenvolvidas.

Art. 14. Os ANEXOS podem ser fundamentais ou opcionais.

§ 1º São anexos fundamentais ao funcionamento do laticínio: o laboratório, o setor de lavagem e guarda de formas e utensílios, os sanitários, os vestiários e a dependência para higienizar tanques de coleta a granel e seus acessórios.

§ 2º São anexos opcionais ao funcionamento do laticínio: o escritório, o refeitório, a oficina e o lavadouro de veículos.

Art. 15. A área industrial de um laticínio, conforme sua atividade, pode ser composta de:

I – Setor de beneficiamento e envase de leite;

II – Setor de fabricação de queijos;

III – Setor de fabricação de iogurte e bebidas lácteas;

IV – Setor de fabricação de manteiga;

V – Setor de fabricação de doce de leite ou requeijão;

VI – Setor de condimentos e aditivos;

VII – Setor de embalagem e rotulagem;

VIII – Setor de estocagem e resfriamento;

IX – Setor de expedição de leite e derivados;

X – Setor de cura de queijos.

Art. 16. Os diversos setores que compõe as áreas de fabricação de um laticínio devem:

I – estar ordenados em seqüência adequada à finalidade e de modo que não haja retorno ou cruzamento de matérias primas ou de produtos em processamento com produtos acabados;

II – possuir setor de envase apartado dos demais, caso o estabelecimento produza leite *in natura* e derivados;

III – quando autorizados pelo SIM/POA ao fabrico de produtos defumados, possuir defumador que atenda aos seguintes requisitos:

a) estar situado junto ao estabelecimento industrial e em posição que impeça a entrada de fumaça em outras dependências;

b) permitir o carregamento dos produtos a serem defumados sem necessidade de acesso externo;

c) serem municiados de material comburente necessário à produção de fumaça pelo lado externo.

Art. 17. O Setor de Condimentos e Aditivos adicionalmente deve:

I – estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;

II – comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com seu exterior através de óculos;

III – estar dotado de prateleiras ou estrados apropriados à guarda e conservação dos produtos nele armazenados.

Art. 18. O Setor de Embalagem e Rotulagem adicionalmente deve:

I – estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;

II – comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com o exterior através de óculos.

Art. 19. O Setor de Estocagem e Resfriamento é constituído de câmaras frias ou depósitos, segundo as características dos produtos fabricados, adicionalmente devendo:

I – estar localizado próximo à área de expedição;

II – ser dotado de equipamento adequado à geração de frio, capaz de manter a temperatura das câmaras entre 1°C (um) e 5°C (cinco) graus Célsius;

III – possuir câmaras e depósitos com pisos providos com estrados e prateleiras, construídos com materiais apropriados, vedada a utilização de madeira;

IV – preferencialmente manter as câmaras de salga separadas das câmaras de cura e das câmaras de produtos prontos.

Parágrafo único. Para a estocagem de leite acondicionado em caixas convencionais, a câmara fria deve ser dimensionada de modo a ser capaz de armazenar 20 (vinte) caixas por metro quadrado em pilhas com 1,0 m (um metro) de altura.

Art. 20. O Setor de Cura de queijos adicionalmente deve possuir câmaras apropriadas à finalidade e dispositivos para o controle da temperatura e da umidade relativa do ar.

Art. 21. O Setor de Expedição de leite e derivados adicionalmente deve:

I – ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;

II – dotado, preferencialmente, de óculo adequado à finalidade;

III – dotado de prolongamento em sua cobertura capaz de proteger as operações de carga.

Art. 22. O Laboratório adicionalmente deve:

I – estar dimensionado de modo a abrigar todos os equipamentos necessários às análises de rotina;

II – ser acessível, preferencialmente, pela plataforma de recepção e comunicar-se com a dependência de beneficiamento através de óculo;

III – ser construído com materiais que facilitem sua lavagem e higienização.

Art. 23. O Escritório deve estar localizado próximo à área industrial, dela apartado ou contíguo, desprovido de acesso direto ao interior das instalações nas quais o leite e seus derivados são processados.

Art. 24. Outros Anexos, tais como oficina, refeitório, residência e depósitos, devem:

I – estar situados a uma distância aproximada de 20,0 m (vinte metros) da área industrial;

II – ser diretamente inacessíveis ao interior da indústria.

Art. 25. É obrigatória a presença e uso de pasteurizador de leite em todos os estabelecimentos de leite e derivados.

Art. 26. As caldeiras, quando necessárias, devem:

I – estar situadas em área externa ao bloco industrial e afastadas de qualquer outra dependência, respeitando distâncias fixadas pela legislação específica;

II – ser de tamanho adequado ao atendimento da produção do estabelecimento;

III – quando o combustível for a lenha, o respectivo depósito deve ficar o mais afastado possível do estabelecimento industrial, evitando a presença de roedores e outros animais nocivos.

Art. 27. É recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, consistente, entre outros, na realização de análises de risco e pontos críticos de controle capazes de assegurar a inocuidade dos alimentos processados, sem dispensa do Responsável Técnico.

Irati, 21 de outubro de 2024

OSNI LUIS GARSZARECK

Coordenador do SIM/POA

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 06

PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE

6.1 Objetivos

Estabelecer um procedimento que possibilite aos estabelecimentos sob fiscalização do Serviço de Inspeção Municipal – SIM a implantar e executar, de forma compulsória, os autocontroles como pré-requisitos para seu registro no Serviço de Inspeção Municipal.

Estabelecer um procedimento operacional padrão de verificação oficial dos programas de autocontrole que contemplam a verificação local e documental pelo fiscal do SIM.

6.2 Definição

Os programas de autocontrole – PAC, são usados para se ter um controle do processo de produção. São procedimentos que se fundamentam na inspeção contínua e sistemática de todos os fatores que, de alguma forma, podem interferir na qualidade higiênico- sanitária dos produtos expostos ao consumo da população. São programas descritos pelo estabelecimento com o objetivo de esclarecer a forma para garantir o cumprimento das BPF, além de outros controles necessários para cada tipo de estabelecimento. Os PAC são o instrumento de gerenciamento de todo o processo de produção voltados para a sanidade e qualidade.

6.3 Usuários Principais

Responsável pelo estabelecimento, responsável técnico e fiscal do SIM.

6.4 Procedimentos Gerais

Os autocontroles determinados para os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal compreendem os principais procedimentos das Boas Práticas de Fabricação – BPF e Procedimentos Padronizados de Higiene Operacional – PPHO.

Todo processo de produção é composto de diversos subprocessos, os quais influenciam na qualidade do produto final. Segundo a Norma Interna DIPOA/SDA no 1/2017, empresas de produtos de origem animal devem implementar, executar e ser submetidos rotineiramente a verificações, avaliações e revisões dos seguintes Programas de Autocontroles:

- Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração);
- Água de Abastecimento
- Controle Integrado de Pragas
- Higiene Industrial e Operacional
- Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários
- Procedimentos Sanitários Operacionais
- Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem
- Controle de temperaturas
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- Análises laboratoriais (Programas de autocontrole)
- Controle de formulação de produtos e combate à fraude
- Rastreabilidade e recolhimento
- Bem-estar animal
- Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER)

As agroindústrias integrantes do SIM devem desenvolver e implantar os elementos mínimos elencados em Portaria que estabelece os requisitos e critérios para adesão ao Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, com atenção especial à Agricultura Familiar e de Pequeno Porte no Estado do Paraná – SUASA-SUSAF-PR.

Os autocontroles devem constar em documentos que expliquem como são realizados os procedimentos de recepção até a expedição. Devem ser descritas as frequências de monitoramento e como os mesmos são feitos, quais as atitudes a serem tomadas quando ocorrerem desvios dos limites, condições e situações aceitáveis e quem são os responsáveis por tais monitoramentos. Nos autocontroles de todas as etapas dos processos industriais deve-se responder às seguintes questões: O que monitorar? Quando monitorar? Como monitorar? Quem monitorar? Ou seja, deve-se identificar a ação/atividade, qual ou quais as pessoas envolvidas e responsáveis por elas, como serão realizadas, em quais locais e em que tempo/etapa do processo produtivo/industrial. Devem ser criados formulários ou planilhas de controles para uso nas verificações e monitoramentos. Os erros feitos durante o seu preenchimento devem ser corrigidos de forma que o Serviço de Inspeção possa identificar o que foi escrito errado e a consequente correção.

Os procedimentos de autocontrole devem ser descritos em forma de documentos auditáveis e praticáveis pelas empresas, conforme estrutura de Programa de Autocontrole (Modelo 6.5.1).

Quando houver mudanças estruturais, operacionais ou de fluxograma, o PAC deve ser atualizado.

6.4.1 Implantação dos Programas de Autocontrole pelos Estabelecimentos

1 Manutenção (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração)

Objetivo geral

Garantir que as instalações, equipamentos e seus utensílios estão localizados, projetados e construídos de forma a permitir a fácil manutenção e higienização, e funcionam de acordo com o uso pretendido e de forma a minimizar a contaminação cruzada, estão em condição sanitária e de operação e tecnicamente confiável.

Estabelecer procedimentos de:

- Manutenção de setores com equipamentos, instalações e utensílios incluindo forro, paredes, piso, drenos e outras estruturas eventualmente presentes;
- Iluminação natural ou artificial com intensidade suficiente, de acordo com a natureza da operação, inclusive nos pontos de inspeção ou reinspeção.
- Ventilação natural ou mecânica de forma a minimizar a contaminação por meio do ar, controlar a temperatura ambiente, a umidade e os odores que possam afetar os produtos de origem animal e impedir que o ar flua de áreas contaminadas para áreas limpas, bem como impeça a formação de condensação.
- Sistema de recolhimento de águas residuais que facilite o recolhimento e capaz de drenar o volume produzido, bem como se é capaz de prevenir eventuais refluxos de água que possam contaminar a rede de abastecimento de água potável.
- Calibração ou aferição de instrumentos ou equipamentos, que garantam seu funcionamento de acordo com o uso pretendido e se estão devidamente identificados.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- A natureza das instalações como, por exemplo, forro, teto, paredes, pisos, portas, janelas e outros pertinentes das áreas internas e externas;
- A natureza dos equipamentos e utensílios;
- Os tipos de manutenção preventiva e corretiva de instalações e equipamentos;
- A localização, do tipo de iluminação (natural e artificial) e da constituição das luminárias, incluindo a forma de proteção em todos os setores, quando necessário;
- A intensidade (em lux) da iluminação, frequência e modo de avaliação, quando necessário;
- O sistema de ventilação incluindo os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de vapores, condensação e gelo incluindo, quando aplicável, janelas, telas, cortinas de ar, cortinas de plástico (PVC transparente) e exaustores em todos os setores;
- A previsão da formação de vapores, condensações e gelo em áreas específicas e o controle para evitar alteração das matérias-primas e produtos;
- O sistema de drenagem das águas residuais contemplando ralos, canaletas, declividade do piso e fluxo das águas servidas;
- Os métodos utilizados para prevenção e controle visando evitar a formação de água residual, presença de resíduos sólidos e o refluxo de gases no piso e nos equipamentos.
- O conceito de calibração e aferição;
- Como ocorre a identificação de todos os instrumentos de controle utilizados, as respectivas faixas de uso, os desvios aceitáveis e a frequência de aferição e calibração;
- O procedimento de aferição e calibração dos instrumentos.

2 Água de Abastecimento

Objetivo geral

Estabelecer procedimento de controle da água de abastecimento utilizada nos processos de limpeza e sanitização de instalações, equipamentos e utensílios, que, em diversas situações, suas superfícies entram em contato com as matérias-primas, produtos e embalagens, além de muitas vezes participar na diluição de ingredientes e aditivos, servindo de veículo. O controle da qualidade da água utilizada pelos estabelecimentos é fundamental para os processos fabris garantirem inocuidade.

Garantir a disponibilidade de água potável para o desenvolvimento de suas atividades, com instalações adequadas para seu armazenamento e distribuição. Observando se dispõem de água em quantidade e qualidade suficiente às suas necessidades de limpeza e sanitização, também para o

preparo de soluções utilizadas nos processos produtivos e nas análises laboratoriais de controle de processos, devendo ainda, atender à legislação vigente do órgão competente.

Manter a potabilidade da água utilizada em todos os processos realizados no estabelecimento, com identificação dos pontos de coleta de água e mensuração do cloro residual livre e pH. Para garantia do processo, periodicamente, os estabelecimentos devem analisar a água coletada na rede de distribuição.

Descrever o tipo de fonte de água de abastecimento, se fonte própria (manancial de superfície e/ou subterrâneo) ou rede pública. Neste caso, deve-se conhecer a bacia de captação da água, identificando-se possíveis fontes causadoras de poluição, como outras indústrias, atividades agrícolas e o consequente uso de agrotóxicos, etc. Com base nessas informações, a empresa determina a frequência das análises de controle e seu monitoramento.

Quando a origem da água é a rede pública de abastecimento, por sofrer tratamento em estação própria à finalidade, os estabelecimentos devem dar atenção ao seu armazenamento e distribuição, procurando identificar falhas que possam levar à sua contaminação.

Quando necessário, descrever o método de cloração da água, a qual pode ser feita de forma automática, através de cloradores eletrônicos ou por pastilhas, com dispositivos de alerta sonoro e/ou visual que sejam acionados quando ocorrerem problemas de funcionamento. Descrever a frequência da realização de análises da água de abastecimento como parte de seus autocontroles. A quantidade de cloro e pH deve ser de acordo com a legislação vigente. Quando a cloração da água se fizer necessária, o monitoramento do cloro residual livre torna-se também obrigatório, com frequência mínima diária, podendo ser maior, conforme a especificidade de cada estabelecimento e produção.

Para evitar possíveis acúmulos de contaminações nos locais onde a água fica estagnada deve ser avaliado se a rede hidráulica, é projetada, construída e mantida de forma a não apresentar pontos de pressão negativa no sistema, evitando-se a entrada de contaminações por sucção quando da ruptura de tubulações. Nos casos em que isso seja impossível, devem ser instalados dispositivos eliminadores de vácuo, mantendo a pressão interna das tubulações sempre positiva.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

-O sistema de captação de água de abastecimento, contemplando tipo de fonte, vazão, quantidade de reservatórios, capacidade;

-Os métodos utilizados para o tratamento da água de abastecimento;

-Como é realizada a identificação de todos os pontos de água do estabelecimento;

-O procedimento de mensuração do cloro residual livre e pH;

-O procedimento de higienização dos reservatórios de água e gelo;

- O procedimento de coleta, da periodicidade e dos materiais necessários para envio de amostras de água de abastecimento e gelo para análise microbiológica e físico-química.

3 Controle Integrado de Pragas

Objetivo geral

Evitar a formação de condições que favoreçam o desenvolvimento/alojamento de insetos e roedores, além de evitar que tais pragas tenham acesso às áreas industriais.

Descrever se as áreas externas são mantidas livres de acúmulos de água, resíduos de alimentos, se não apresentam situações ou locais que possam servir de abrigos para insetos e roedores, assim como situações que propiciem a reprodução destes.

Garantir que as armadilhas luminosas para atrair insetos estão instaladas em locais que não sejam visíveis da área externa das indústrias, não sendo recomendada sua instalação nas dependências em que sejam manipulados ou armazenados matérias-primas, ingredientes, embalagens e produtos.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Como é realizado o monitoramento do ambiente interno e externo visando identificar condições favoráveis ao abrigo ou proliferação de pragas;

-As armadilhas (portas iscas, iscas luminosas, entre outros) e barreiras físicas contra o acesso de pragas instaladas no estabelecimento;

-A identificação do mapa de iscas (porta iscas numerados com mapa de armadilhas e layout da empresa);

-A frequência do monitoramento do controle;

- Os produtos químicos utilizados no estabelecimento devidamente registrados em órgão competente, constando indicação de uso. Caso a empresa possua prestação de serviço terceirizado, a mesma deverá apresentar a descrição no próprio manual.

4 Higiene Industrial e Operacional

Objetivo Geral

Descrever os procedimentos padronizados de higiene operacional - PPHO de forma a estabelecer uma rotina de ações para evitar a contaminação direta ou cruzada e alterações indesejadas nas matérias-primas e produtos, preservando suas qualidades originais antes, durante e depois das operações industriais.

Evitar qualquer tipo de contaminação nas matérias-primas e produtos, causadas pelo contato com superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos e manipuladores. Garantir que o ambiente está sob controle, diminuindo os riscos de contaminações e garantindo a inocuidade de suas matérias-primas e produtos, através de procedimentos pré-operacionais de limpeza e sanitização.

Descrever como é o controle do monitoramento dos procedimentos padronizados de higiene pré-operacional (PPHO pré-operacional) e são realizados logo após o término da limpeza, e se os monitoramentos dos procedimentos operacionais (PPHO operacional) são realizados durante a produção ou nos intervalos de almoço ou troca de turno de trabalho.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

-O conceito de higienização pré-operacional e operacional;

-A frequência do procedimento pré-operacional, contemplando as etapas de limpeza e desinfecção de todos os setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes saneantes;

-A frequência do procedimento operacional, contemplando as etapas de limpeza e desinfecção dos setores, equipamentos e utensílios. Os procedimentos de higienização descritos no programa devem prever a metodologia empregada e suas etapas, material utilizado, tempo de contato, tipo e concentração dos agentes saneantes;

-Como os produtos químicos e utensílios utilizados são armazenados e identificados e separados das áreas de manipulação de alimentos;

-A lista atualizada de todos os produtos químicos utilizados no estabelecimento, devidamente aprovados pelos órgãos competentes para indústria de alimentos, especificando princípio ativo, finalidade, concentração, diluição e forma de uso, com apresentação da ficha técnica dos produtos químicos utilizados.

5 Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

Objetivo Geral

Garantir que todas as pessoas, ao sair dos vestiários e sanitários e ao adentrarem às áreas de produção, além disso, sempre que necessário, realizem a antissepsia ou lavagem seguida de desinfecção das mãos e antebraços. Para isso, em cada local citado, devem estar instaladas torneiras e pias com sabão líquido antisséptico ou sabão líquido neutro e produto desinfetante para mãos, papel toalha não reciclado e lixeira com tampa sem acionamento manual ou secador automático, em número suficiente, devendo elas estar posicionadas estrategicamente.

Nas entradas às áreas de produção, deve-se também garantir equipamentos para a higiene de botas, quando necessário, ou áreas para a troca e guarda de calçados, quando a atividade assim permitir.

Descrever o procedimento de lavagem das mãos, prevendo-se situações em que seja necessário o uso de luvas. Quando do uso destas, além das mãos e antebraços, também elas devem ser objeto de lavagem e desinfecção. Todas as pessoas, que de uma forma ou outra, estejam envolvidas na recepção, processamento, industrialização, transformação, embalagem, armazenagem, carregamento e transporte, devem manter a higiene adequada. Garantir que os hábitos higiênicos do pessoal sejam adequados, não podendo os manipuladores: espirrar, tossir, falar sobre matérias-primas e produtos de origem animal, nem coçar ou tocar em locais contraindicados, dessa forma, diminuindo o risco de contaminações de matérias-primas e produtos de origem animal.

Descrever se o uniforme do pessoal é de cor clara, com frequência definida de troca se houver necessidade e naqueles casos em que ocorra a contaminação do mesmo, de forma a evitar a contaminação cruzada com matérias-primas, embalagens e produtos.

Nas ocasiões em que outros dispositivos precisam ser utilizados para evitar essa contaminação, como, por exemplo, o uso de aventais, deve haver essa previsão nos autocontroles.

Nos casos em que um mesmo operário, quando factível, trabalhe numa área suja e numa área limpa, como, por exemplo, recepção e produção, a troca de uniformes é imprescindível, cada vez que o mesmo entre na área de produção, assim sendo para a lavagem e desinfecção das mãos e antebraços.

Avaliar a saúde dos operários, devendo os mesmos só serem admitidos nas áreas de manipulação de matérias-primas e produtos, depois da apresentação da carteira de saúde ou atestado de saúde ocupacional, devendo constar a expressão “apto a manipular alimentos”.

Quando da presença de doenças infecciosas, feridas abertas, lesões purulentas, ou quando o operário for portador inaparente ou assintomático de doença ou agente causador de Doença Transmitida por Alimentos (DTA), ou outra fonte de contaminação, que possam causar risco à saúde, deve ele ser afastado da função até enquanto o risco persista. Os documentos de controle da saúde dos operários devem estar à disposição do SIM, devendo os estabelecimentos ter planilhas de controle, onde conste a relação dos funcionários, a data de renovação dos exames médicos e conseqüentemente da carteira ou atestado de saúde.

Procedimento descrito quanto aos treinamentos dos funcionários contemplando os assuntos abordados. As empresas também devem treiná-los no desempenho dos monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros, na tomada de decisões quando da ocorrência de desvios dos programas, assim como para terem ciência de sua importância para o cumprimento das metas. Todos esses treinamentos e registros devem constar nos autocontroles.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- As boas práticas de manipulação e fabricação pelos manipuladores, abordando correta higienização de mãos e antebraços, luvas, botas e uniformes;
- Os uniformes, contemplando composição, cor (setor/função), frequência de troca, lavagem, uso de materiais descartáveis (luvas, avental, máscara e outros) e local de guarda;
- O controle de saúde dos manipuladores (atestado ou carteira de saúde com a informação de apto a manipular alimentos) que trabalhem ou circulem em áreas de manipulação, contemplando a relação de todos os funcionários e o prazo de validade do exame;
- As normas sanitárias para colaboradores e visitantes;
- Os procedimentos de higiene e dos hábitos higiênicos dos manipuladores;
- A frequência da capacitação sobre procedimentos de boas práticas de manipulação e fabricação, higiene e hábitos higiênicos para os colaboradores;
- Os procedimentos e a frequência da capacitação para os monitoramentos e verificadores dos autocontroles;
- Os procedimentos de prevenção de risco de contaminação direta ou cruzada dos alimentos quando na ocorrência de lesões, doenças, ou em casos de portadores de agentes de DTA.

6 Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO

Objetivo Geral

Mantener todas as superfícies de equipamentos, utensílios, instrumentos de trabalhos e outros, que entram em contato com matérias-primas e produtos, limpos e sanitizados. Manter as instalações, equipamentos, utensílios, instrumentos e outros, que não entram em contato direto com matérias-primas e produtos, mas que podem participar de alguma forma para que ocorra contaminação cruzada nestes, limpos e sanitizados na frequência necessária, de forma a mantê-los em condições higiênico-sanitárias satisfatórias.

Mantener as matérias-primas e produtos de origem animal protegidos de qualquer tipo de alterações durante as recepções, os processamentos, manipulações, armazenamentos, carregamentos, transbordos e transportes, devendo esses itens constar nos autocontroles dos estabelecimentos. Descrever se na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas e se as matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados.

Estabelecer procedimento de prevenção quando durante as manipulações e processamentos ocorrerem contaminações cruzadas, evitando acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando contra fluxos.

Mantener os veículos transportadores de matérias-primas e produtos projetados, construídos e mantidos em condições higiênico-sanitárias e com temperatura para transporte adequada, apresentando-se com paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos.

Mantener os equipamentos de geração de frio e de controle de temperatura dos veículos transportadores de matérias primas e produtos funcionando de maneira correta. Verificar se os produtos químicos utilizados nas limpezas, os sanitizantes, os coadjuvantes de fabricação e outros similares utilizados pelas indústrias, são preparados e armazenados de maneira que não sofram alterações nas suas condições ideais de uso, não alterem matérias-primas e produtos e não gerem situações que possam comprometer as boas condições higiênico-sanitárias das operações.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- Os procedimentos sanitários operacionais – PSO desde a recepção da matéria prima, produção e expedição;
- A frequência e dos monitoramentos utilizados para controlar os procedimentos sanitários operacionais – PSO;
- A capacitação sobre procedimentos sanitários operacionais, monitoramentos e das verificações dos autocontroles e de seus registros previsto em cronograma.

7 Controle de Matéria Prima

Objetivo Geral

Documentar os procedimentos de controle na recepção das matérias-primas, de forma a detalhar sua origem, as condições de armazenamento, a integridade das embalagens e recipientes, sua identificação, as temperaturas de armazenamento e as situações de risco de contaminação cruzada, sendo esses itens também aplicáveis aos ingredientes, e aos materiais das embalagens e rotulagem, quando for o caso.

Descrever os cuidados nos procedimentos de manipulação das matérias-primas durante as transferências para as diversas seções das indústrias, de forma a preservar a integridade das embalagens e recipientes, evitando a exposição do conteúdo, de forma a prevenir possíveis contaminações, verificando as condições de manutenção de estrados e prateleiras de depósito.

Controle da manutenção das embalagens, identificando situações em que elas possam sofrer contaminações físicas, químicas e/ou biológicas, devendo mantê-las em local limpo, seco, protegido de poeira, insetos, roedores, e de outras pragas, ou outras situações que possam gerar contaminações cruzadas ou alterações das matérias-primas, ingredientes e produtos. Manter as embalagens que entram em contato direto com os

produtos armazenadas em local separado, de forma isolada e mantidas dentro de suas embalagens originais, protegidas de possíveis contaminações ambientais. As embalagens danificadas, perfuradas, rasgadas ou que de outra forma se apresentem inadequadas para uso, devem ser inutilizadas. As embalagens secundárias também devem ser armazenadas em local separado.

Quanto aos ingredientes, as indústrias devem armazená-los em local próprio para esse fim, isolados, devendo-os manter em suas embalagens originais e, quando houver necessidade de transferência para outras embalagens ou recipientes, devem ser retiradas quantidades suficientes apenas para seu uso no período imediato, sempre as mantendo em ambiente limpo, seco, protegido de poeiras, insetos e roedores e de outras condições que possam ocasionar contaminações e/ou alterações nas suas características originais.

Os ingredientes devem ser registrados ou dispensados de registro, ainda, deve existir indicação de órgão oficial competente que respalde seu uso nas condições indicadas pelos estabelecimentos em seus autocontroles.

Os estabelecimentos que recebem leite como matéria-prima devem cumprir o que determina a Instrução Normativa no 77, de 26 de novembro de 2018, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outras normas que venham a substituí-la.

Descrever o plano de qualificação de fornecedores de leite conforme o guia orientativo do MAPA e/ou Manual de qualidade do leite, dependendo do tipo do estabelecimento, com critérios para seleção e destinação da matéria prima de acordo com a legislação vigente, entre outros itens descritos na norma e em ofícios internos.

Descrever os procedimentos de rastreabilidade dos produtos, permitindo a recuperação do histórico, da aplicação ou da localização de uma atividade, ou um processo, ou um produto, ou uma organização, por meio de informações previamente registradas.

Estabelecer os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição. Podem ser utilizados os Modelos de planilhas de controle de recepção de matéria prima (Modelo 6.5.2), produção (Modelo 6.5.3) e expedição (Modelo 6.5.4).

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

-Os critérios utilizados para seleção dos fornecedores e cadastro de fornecedores;

-As características observadas durante o recebimento da matéria prima, ingredientes e embalagens, constando a origem ou registro dos produtos em órgão competente, finalidade e instruções de uso;

-O modo de armazenamento das embalagens, dos ingredientes e matérias primas;

-Os cuidados com as embalagens dos ingredientes ou matéria prima, cujo conteúdo foi utilizado parcialmente, devendo estes ser mantidos fechados, identificados e armazenados em local adequado, respeitando a validade após aberto;

- Os métodos de rastreabilidade e do controle de estoque.

8 Controle de temperatura

Objetivo Geral

Descrever as formas de controle da manutenção das temperaturas nos ambientes, de maneira que não se alterem as temperaturas das matérias primas, ingredientes e produtos.

Mantiver a temperatura ambiente controlada, para que não ocorram alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos. Nas situações em que não existam equipamentos para registro constante das temperaturas, as mesmas devem ser controladas através de verificações/inspeções frequentes e consequentes registros de seu controle.

Avaliar se as temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação.

Estabelecer os mecanismos de controle da variação das temperaturas e mecanismos para identificar quando os mesmos não estejam funcionando de forma correta, de maneira que possam ser tomadas medidas corretivas o mais rápido possível, evitando situações que permitam alterações nas matérias primas, ingredientes e produtos.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

. Ambientes, equipamentos, operações e produtos / matérias primas que necessitem do controle de temperatura;

. As frequências de todas as mensurações de temperaturas relacionadas ao controle do processo em todas as suas etapas.

Observação: é importante que as temperaturas obedeçam às legislações vigentes ou, na ausência destas, se são fundamentadas com base técnico-científica.

9 Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

Objetivo Geral

Estabelecer um sistema de análise que identifica perigos específicos e medidas preventivas para seu controle, objetivando a segurança do alimento, e contemplando para a aplicação nas indústrias, os aspectos de garantia da qualidade e integridade econômica. Estabelecer procedimentos de verificação dos Pontos Críticos de Controle – PCC. Baseia-se na prevenção, eliminação ou redução dos perigos em todas as etapas da cadeia produtiva.

Constitui-se de sete princípios básicos, a saber:

1. identificação do perigo e estabelecimento das medidas preventivas de controle;

2. identificação do ponto crítico de controle (PCC);

3. Estabelecimento do limite crítico;

Determinação dos procedimentos de:

4. Monitoramento;

5. Ações corretivas;

6. Verificação;

7. Registros.

A empresa deve fornecer as condições para que o Sistema de APPCC seja implantado e cumprido. Os procedimentos de controle da qualidade, baseados no APPCC, devem ser específicos para cada indústria, cada produto ou categoria.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

. As etapas para elaboração e implantação do plano APPCC, conforme o Codex Alimentarius, normas ABNT ou internacionais, metodologia cientificamente reconhecida ou legislação vigente;

. As formas de controle dos Pontos de Controle e dos Pontos Críticos de Controle levantados.

10 Análises Laboratoriais – Autocontrole

Objetivo Geral

Descrever a programação das coletas de amostras para cada produto, matéria prima e água de abastecimento para envio a laboratórios que realizam análises microbiológicas, físico-químicas e outras.

Mantiver o plano de amostragem atualizado, descrevendo quais as análises que serão realizadas e as frequências de coleta para monitoramento da qualidade e da inocuidade e também quais as atitudes a serem tomadas quando da identificação de resultados não conformes nessas análises, tudo

isso de acordo com a legislação em vigor. Realizar análises nos próprios estabelecimentos, como é o caso das indústrias que recebem leite em natureza, devendo existir laboratórios aparelhados o suficiente para realização das análises mínimas necessárias e pessoas treinadas para tal. Manter o manual de bancada atualizado, nos casos em que devam ser realizadas análises de monitoramento no próprio estabelecimento, contemplando o treinamento de todos os envolvidos nesse setor e suas reciclagens, assim como os registros das análises realizadas.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- . Os produtos registrados e matérias primas e os tipos de análises a serem realizadas, estipulando a frequência e a quantidade de produtos a serem coletados conforme disposto nas legislações vigentes ou normas complementares;
- . Os requisitos de análises de água de abastecimento a serem realizadas, estipulando a frequência;
- . Cronograma de coleta de amostras;
- . Ações a serem adotadas frente a relatórios de ensaios não conformes.

11 Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude

Objetivo Geral

Apresentar a forma como os estabelecimentos monitoram e registram os procedimentos de controle de formulação dos produtos e suas frequências, as medidas preventivas para evitar que os mesmos sejam fabricados em desacordo com as fórmulas aprovadas e as medidas corretivas quando são verificadas essas situações.

Elaborar os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados e manter os produtos fabricados de acordo com as formulações aprovadas.

Determinar o modo de controle sobre as formulações a fim de se obter produtos de acordo com a composição aprovada no memorial descritivo de rotulagem, atendendo aos padrões de identidade e qualidade, prevenindo à fraude econômica.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- . Os produtos formulados indicando lote e quantidade da matéria prima, ingredientes e aditivos que o compõe, bem como planilhas de controle de pesagem;
- . Procedimento de controle das fichas técnicas utilizadas nos produtos.

13 Rastreamento e Recolhimento

Objetivo Geral

Manter os procedimentos de rastreabilidade dos produtos de origem animal, bem como da matéria-prima e ingredientes que lhe deram origem, em todas as etapas da produção e distribuição.

A rastreabilidade pode ser realizada a partir do produto final elaborado até sua matéria- prima ou a partir da matéria-prima utilizada até o produto elaborado.

A avaliação da rastreabilidade deve ainda compreender as etapas de segurança definidas e validadas pelo estabelecimento no sentido de resguardar seu processo/produto do uso de matérias-primas não autorizadas ou habilitadas para determinado produto ou mercado. O estabelecimento deve dispor de programa de recolhimento e, em caso de não conformidade detectada que motive o recolhimento, deve oferecer evidências de que a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- . Os procedimentos que determinam os lotes dos produtos;
- . O processo de expedição dos produtos que asseguram sua rastreabilidade;
- . A composição da equipe de rastreamento e recolhimento;
- . A metodologia de rastreamento e recolhimento;
- . O destino dos produtos recolhidos;
- . A frequência de testes de rastreamento.

14 Bem-Estar Animal

Objetivo Geral

Estabelecer condições que evitem o sofrimento desnecessário dos animais destinados ao abate.

Estabelecer os procedimentos adotados referente ao transporte, desembarque, lotação, descanso, condução, imobilização/ contenção, insensibilização, sangria, escaldagem / esfola que atendam a legislação pertinente.

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever:

- . Os procedimentos de transporte, desembarque, lotação, jejum, descanso, condução, imobilização / contenção, insensibilização, sangria, escaldagem / esfola, de acordo com a legislação.

Identificação, Remoção, Segregação e Destinação do Material

15

Especificado de Risco (MER)

Objetivo Geral

Estabelecer procedimentos adequados de produção para assegurar a efetiva identificação, remoção, segregação e inutilização dos produtos e partes animais especificados abaixo, contemplando medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas corretivas e preventivas, caso constatados desvios, em conformidade com a legislação vigente: Portaria SDA n° 651/2022, Ofício Circular n° 67/2022/DAS/DAS/MAPA, e Ofício Circular n° 35/2022/CGI/DIPOA/DAS/MAPA: ÓRGÃOS, PARTES OU ESPÉCIE IDADE TECIDOS ANIMAIS Amígdalas (tonsilas palatinas e linguais) e Íleo Qualquer Bovinos e bubalinos distal (70 cm) Encéfalo, olhos e medula Igual ou superior a 30 espinhal meses

Objetivos Específicos

O estabelecimento deve descrever os procedimentos operacionais relacionados aos MER, com registros diários auditáveis, contemplando:

- . Identificação, remoção e segregação dos MER durante o abate;
- . Registro da quantidade retirada por abate (correlação peso/n° de animais abatidos);
- . Inutilização mediante incineração, aterramento sanitário ou outro tratamento aprovado pelo órgão competente;
- . Medidas mitigadoras de contaminação cruzada e demais medidas preventivas e corretivas, caso constatados.

6.4.2 Verificação Oficial dos Autocontroles Implementados pelas Empresas Os Serviços de Inspeção dos municípios passam a adotar, como atividade de rotina a verificação oficial da implantação e execução dos programas de autocontroles nas indústrias sob suas responsabilidades, de acordo com este anexo.

Para fiscalizar a execução dos autocontroles utilizam-se as chamadas áreas de inspeção. Através destas, inspeciona-se o processo de produção e verifica-se os registros de monitoramento dos programas de autocontrole feitos pelas empresas, devendo os fiscais do Serviço de Inspeção ter conhecimento prévio dos mesmos para a execução das tarefas.

A verificação dos registros deve focar ainda na sua autenticidade, devendo-se atentar para itens como a maneira que as informações são apresentadas, existência de rasuras, eventuais correções de informações.

6.4.2.1 As frequências da verificação oficial local, documental e os Modelos de planilhas a serem utilizados são os seguintes:

Verificação Oficial Local

A verificação oficial local no estabelecimento com inspeção periódica deverá ser feita em cem por cento das áreas, devendo-se observar a funcionalidade e a operacionalidade do estabelecimento. A frequência será trimestral ou definida conforme cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento, utilizando como referência o Manual para cálculo do risco estimado associado a estabelecimentos do MAPA que considera o volume de produção (a ser readequado para a realidade do SIM), o risco inerente ao produto e o desempenho do estabelecimento (https://wikisda.agricultura.gov.br/pt-br/Inspe%C3%A7%C3%A3o-Animal/calculo_risco_estabelecimento_poa). A frequência da verificação oficial local nos estabelecimentos com inspeção permanente será mensal. Os registros das verificações devem ser anotados na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção Local e Documental (Modelo 6.5.5).

A fiscalização local pode seguir o fluxo da matéria-prima, iniciando-se pela área externa e sequencialmente voltando-se para as áreas internas do estabelecimento, desde a recepção de matérias primas e ingredientes até a expedição dos produtos, avaliando-se todas as áreas contempladas nos memoriais e plantas arquitetônicas aprovados e processos de registro dos produtos fabricados, conforme a classificação do estabelecimento.

Para abatedouros o Serviço de Inspeção deve verificar as condições gerais de higiene antes do início de cada abate, o PPHO pré-operacional, para isso deve utilizar a planilha de Procedimentos Padronizados de Higiene Pré-operacional – PPHO (Liberação de abate) (Modelo 6.5.6).

Verificação Oficial Documental

A verificação oficial documental no estabelecimento com inspeção permanente deverá ser feita com frequência mínima, trimestral, de modo que todos os elementos de controle sejam verificados pelo fiscal, no mínimo uma vez ao ano. Para estabelecimento com inspeção periódica, os elementos de controle deverão ser verificados na mesma frequência de fiscalização, de modo que todos os elementos de controle sejam verificados pelo fiscal, no mínimo uma vez ao ano. Os registros das verificações devem ser anotados na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção Local e Documental (Modelo 6.5.5).

A verificação oficial documental consiste em ponderar se os registros da empresa refletem as situações encontradas pelo serviço de inspeção quando da fiscalização. No entanto, o fiscal de inspeção deve ter conhecimento do conteúdo do programa de autocontrole da empresa para fins de auxiliar no diagnóstico das não conformidades constatadas (por exemplo: programa de autocontrole incompleto, não conformidades de monitoramento, não conformidades de registro, não conformidades na execução de medidas corretivas e correta destinação de produtos no caso de identificação de não conformidades).

Essa fiscalização deverá ser realizada conforme programa de trabalho do SIM e os registros das mesmas devem ser feitos na Planilha de Verificação Oficial das Áreas de Inspeção In Loco e Documental (Modelo 6.5.5).

6.4.2.2 Os procedimentos adotados pelos fiscais nas verificações oficiais locais estão descritos a seguir.

Verificação Oficial da Manutenção

Na fiscalização da manutenção, que inclui instalações, equipamentos e utensílios, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

. As instalações estão de acordo com o projeto aprovado;

. Forro, teto, paredes e piso são de material durável, impermeável e de fácil higienização e se há necessidade de reparos;

. A vedação das aberturas (portas, janelas, etc.), e outros fatores podem prejudicar as condições higiênico-sanitárias do processo produtivo;

. Os locais de manipulação, de processamento, de estocagem de matérias primas e produtos comestíveis são isolados dos produtos não comestíveis;

. Os locais onde são manipuladas matérias-primas e produtos acabados, nas diferentes fases da produção, são isolados uns dos outros, de forma a prevenir/reduzir contaminações de uns para outros;

. As instalações (estruturas, salas, depósitos) são mantidas em condições aceitáveis e se suas dimensões são compatíveis com as atividades nelas desenvolvidas;

. A empresa executa as manutenções preventivas e corretivas de acordo com o descrito no programa;

. Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa.

. Os equipamentos e utensílios foram projetados e construídos de maneira a facilitar sua limpeza/sanitização e se não causam alterações às matérias-primas/produtos quando do seu uso nas respectivas atividades laborais;

. Os equipamentos são fáceis de desmontar e se a empresa o faz na frequência prevista para limpeza/sanitização;

. Os equipamentos foram instalados em locais que permita ao Serviço de Inspeção avaliar as condições sanitárias;

. Os equipamentos precisam de reparos, dando atenção às superfícies que entram em contato com as matérias-primas e alimentos;

. Equipamentos/utensílios usados no armazenamento de não comestíveis são instalados/operados de maneira tal, que não exista risco de contaminação cruzada para as matérias primas e produtos em fabricação ou acabados e se os mesmos estão identificados como de uso exclusivo para não comestíveis;

. Existem desgastes nos equipamentos que comprometem a eficiência da limpeza;

. O acabamento, a natureza das soldas e os materiais constituintes dos mesmos podem alterar as matérias-primas e os produtos acabados;

. Os equipamentos ou utensílios são passíveis de transferência de resíduos e odores às matérias-primas e produtos e se os lubrificantes utilizados são apropriados à situação.

Na fiscalização da manutenção, que inclui vestiários, sanitários e barreiras sanitárias, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

. Há ausência de comunicação direta com seções de matérias-primas e produtos comestíveis;

. São em número suficiente e tem dimensões adequadas às necessidades;

. Foram projetados e construídos de forma a permitir boa manutenção das condições higiênico-sanitárias das instalações;

. As condições higiênicas são mantidas nessas instalações;

. As barreiras sanitárias estão adequadas, com os equipamentos e dispositivos necessários para a higienização dos calçados e mãos (detergente líquido neutro e sanitizante ou antisséptico, toalhas de papel descartável, não reciclado ou outro sistema seguro para a secagem das mãos), água potável de fluxo contínuo, sem torneiras com fechamento manual e se estas higienizações são realizadas na forma e na frequência adequadas;

. Os uniformes são trocados nos vestiários de forma correta e na frequência adequada e especificada pelos estabelecimentos;

. Existe separação entre as roupas civis e as de uso industrial;

. Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;

. A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da manutenção, que inclui o sistema de iluminação, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

. Existe iluminação nas diferentes áreas da indústria;

. A cor e a intensidade da luz são adequadas, se permitem boa avaliação das condições higiênico-sanitárias das instalações, equipamentos, utensílios, matérias-primas e produtos;

. As luminárias são dispostas de forma a fornecer iluminação uniforme, sem que haja formação de zonas de sombra;

. Todas as luminárias são providas de protetores contra a quebra das lâmpadas ou dotadas de lâmpadas não explosivas;

. Nas áreas obrigatórias é previsto o monitoramento dos LUX;

. Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;

. A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da manutenção, que inclui águas residuais, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

. Todo o volume de águas residuais é drenado;

- . Na recolha das águas residuais, estas não entram em contato com a água de abastecimento;
- . As águas residuais não contaminam equipamentos e utensílios;
- . As instalações foram projetadas e construídas facilitando o recolhimento das águas utilizadas;
- . Quando houver possibilidade de contaminação da água de abastecimento pelas águas residuais, existem dispositivos que previnam tal situação;
- . As águas residuais se deslocam em contra fluxo em relação à produção, quando descarregadas diretamente no piso;
- . Os ralos da indústria possuem sifões evitando o refluxo;
- . Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- . A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Na fiscalização da manutenção, que inclui calibração e aferição de instrumentos, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- . Os instrumentos de controle de processos estão identificados;
- . Há registro da última e data prevista para a próxima aferição ou calibração;
- . Há assinatura do responsável pela aferição ou calibração na etiqueta de identificação ou outra forma que a substitua;
- . O cronograma de calibração e aferição está sendo cumprido, ou seja, se as calibrações e aferições são realizadas na forma e frequência descritas;
- . Quando ocorrem desvios, são tomadas as devidas ações corretivas e preventivas;
- . A empresa define qual o desvio aceitável dentro da faixa de uso do instrumento/equipamento;
- . Quando for o caso, as calibrações são realizadas em instituições especializadas e credenciadas por órgão regulador competente e se existem documentos que comprovem tais calibrações.

Verificação Oficial da Água de Abastecimento

Na fiscalização do controle da captação, tratamento e distribuição da água de abastecimento, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- . Os reservatórios apresentam-se em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- . As redes de alimentação e distribuição de água da indústria estão de acordo com o que foi projetado e aprovado e se os pontos de coleta de água estão identificados;
- . Existem eliminadores de vácuo, quando necessários e se existem fins de linhas bloqueados;
- . A água tem pressão e temperatura adequadas nas diferentes áreas de manipulação, processamento de matérias-primas, produtos e demais setores da indústria;
- . Quando da existência de recirculação de água, como no uso de trocadores de calor, a mesma mantém suas características originais de qualidade;
- . Quando há água de reuso esta é mantida livre de patógenos e coliformes fecais;
- . O volume de água tratada é suficiente para a demanda das indústrias;
- . O teor de CRL e pH apresenta-se em níveis adequados;
- . Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- . A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Verificação Oficial do Controle Integrado de Pragas

Na fiscalização do controle integrado de pragas o Serviço de Inspeção deve verificar:

- . O ambiente externo, de forma a identificar a existência de condições que favoreçam ao abrigo ou à reprodução de pragas;
- . As áreas internas, buscando indícios da presença de pragas;
- . Se, quando o controle de pragas for realizado por empresa terceirizada, verificar o licenciamento da mesma junto ao órgão competente;
- . Verificar se os produtos químicos usados no controle das pragas estão autorizados para tal e se o armazenamento dessas substâncias é feito em local e forma adequada e se há controle restrito das mesmas nas indústrias;
- . Verificar se a empresa terceirizada realiza as visitas nas frequências previstas;
- . Se há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- . Se a empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Verificação Oficial Higiene Industrial e Operacional

Na fiscalização do PPHO – limpeza e sanitização pré-operacional – o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- . Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização pré e operacionais previstos nos autocontroles;
- . Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização;
- . Há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de que os mesmos sejam cumpridos;
- . Quando ocorrer contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, são tomadas ações corretivas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas também ações preventivas;
- . Há compatibilidade entre os registros de monitoramento e a situação da empresa;
- . A empresa executa os procedimentos de acordo com o descrito no programa.

Verificação Oficial da Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários

Na fiscalização do controle da higiene, hábitos higiênicos, treinamentos e saúde dos operários, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- . O pessoal que trabalha, direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos, em qualquer fase do processo de produção/fabricação obedecem as práticas higiênicas para que não causem alterações em matérias-primas e produtos;
- . Assiduamente, os operários exercitam lavagem e desinfecção das mãos e antebraços antes de entrarem nas áreas de manipulação e se a higiene corporal e outros aspectos relacionados a ela são praticados de forma rotineira;
- . Os uniformes utilizados apresentam-se limpos e se são trocados e utilizados nas áreas e períodos previstos e restritos às respectivas atividades;
- . Nos casos aceitáveis, os operários que trabalham em diversas áreas das indústrias procedem à troca de uniformes antes de adentrarem às chamadas “áreas limpas”;
- . Os verificadores e monitores dos autocontroles têm conhecimento sobre as funções que executam e se estão capacitados para realizá-las;
- . Na descrição dos autocontroles de treinamento dos funcionários são previstos/descritos procedimentos de treinamentos que abordem assuntos relacionados a garantir a inocuidade das matérias-primas e produtos e se os mesmos são satisfatórios para tal;
- . Os funcionários recebem treinamentos nas frequências previstas, se os mesmos são adequadas e se existem registros desses treinamentos;
- . Todas as pessoas que trabalham direta ou indiretamente com matérias-primas e produtos de origem animal, dentro das áreas industriais, possuem atestados ou carteiras de saúde que comprovem estarem habilitados a manipular alimentos.

Verificação Oficial dos Procedimentos Sanitários Operacionais - PSO

Na fiscalização dos procedimentos sanitários das operações - PSO o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- . Na recepção das matérias-primas existem cuidados para que as mesmas não sejam contaminadas;
- . Durante as manipulações e processamentos existem cuidados de forma a prevenir contaminações cruzadas, evitando-se desnecessários acúmulos de embalagens, de matérias-primas e produtos, evitando-se contra fluxos;
- . As matérias-primas e produtos são separados entre eles de forma correta e de acordo com sua natureza, temperatura e embalagens e se são identificados;
- . Todas as superfícies dos equipamentos, utensílios e instrumentos, que entram em contato com matérias-primas e produtos são mantidas em condições adequadas de limpeza e sanitização, de forma que não existam condições higiênico-sanitárias inadequadas que possam causar situações de risco para os mesmos;

- . Os equipamentos, utensílios, instrumentos e outros afins, como por exemplo, torneiras, mangueiras, válvulas de controle de fluxo, que não entram em contato com matérias-primas, ingredientes e produtos, são mantidos em condições higiênicas;
- . Os agentes de limpeza, sanitizantes e produtos químicos, assim como lubrificantes e outros, são atóxicos ou próprios para uso em situações de manipulação/elaboração de alimentos;
- . Os vapores que entram em contato direto com os produtos são filtrados de forma adequada;
- . Os recipientes são adequados e resistentes ao uso, se não alteram as matérias-primas e produtos, se são de fácil limpeza e higienização e se são mantidos em bom estado de conservação;
- . A embalagem secundária é realizada em ambiente separado;
- . Os produtos na expedição e antecâmaras ficam em períodos mínimos, suficientes apenas para conferir as condições higiênico-sanitárias;
- . Os equipamentos de geração de frio e os veículos transportadores de matérias primas e produtos são projetados, construídos e mantidos em condições higiênico- sanitárias e com temperatura para transporte adequadas, se apresentam paredes lisas, de fácil limpeza, totalmente vedadas, de maneira a não permitir a entrada de pragas, poeiras e outros contaminantes e a saída de líquidos;
- . Nos autocontroles os PSO descritos são suficientes e adequados.

Verificação Oficial de Matéria Prima

Na fiscalização do controle de matérias primas, ingredientes e material de embalagem, o Serviço de Inspeção deve verificar se:

- . As matérias primas recebidas de outros estabelecimentos são acompanhadas dos respectivos documentos exigidos por lei para o transporte e recepção;
- . As matérias primas, aditivos e ingredientes estão devidamente identificadas e dentro do prazo de validade, se são de uso conhecido e aprovado pelo serviço através dos memoriais de registro de produtos (se possui ficha técnica anexada aos mesmos), permitindo a rastreabilidade;
- . A empresa, quando da recepção, realiza as análises mínimas necessárias para a seleção da matéria prima, através de métodos e testes amparados pela legislação, respeitando os programas da empresa e que confirmam resultados confiáveis;
- . Os resultados mensurados atendem à legislação, de maneira que preserve a qualidade dos produtos e a saúde dos consumidores;
- . A empresa dá destino correto à matéria prima e de acordo com o planejado no autocontrole;
- . As matérias primas apresentam suas embalagens íntegras;
- . Matérias primas e produtos são mantidos em temperaturas adequadas à sua natureza e organizados, de forma que não dificultem os trabalhos dos Serviços de Inspeção;
- . Os veículos transportadores de matérias primas e produtos apresentam-se em boas condições de conservação, com os produtos devidamente organizados em seu interior, se a temperatura do veículo é controlada e se os mesmos são vedados à entrada de pragas e sujidades, assim como à saída de líquidos;
- . O uso e a manipulação dos ingredientes estão de acordo com as instruções de uso na formulação aprovada e se são mantidos no local de preparação dos produtos em quantidades suficientes à sua utilização e por períodos restritos;
- . Os ingredientes são mantidos em local separado, em condições higiênicas e, quando preparados previamente, são em quantidades o suficiente apenas para um único uso;

- Na ocorrência de não conformidades, quando do uso de ingredientes, são tomadas atitudes corretivas e preventivas adequadas que evitem a recorrência;
- As embalagens originais dos ingredientes os acompanham até o local de preparação da formulação dos produtos;
- Se é avaliado o destino de ingredientes e produtos quando apresentam suas embalagens rompidas;
- As embalagens recebidas estão íntegras e se conferem efetivamente proteção aos produtos;
- As embalagens secundárias são utilizadas de forma ordenada, na quantidade estritamente necessária, com os devidos cuidados, de forma a evitar carrear contaminações e de acordo com o fluxo de produção;
- As empresas mantêm atualizados os cadastros dos produtores fornecedores de matéria prima quando necessário;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se as empresas fornecedoras de leite cru refrigerado atendem às exigências legais no que se refere à captação de leite e se as mesmas possuem registros desses atendimentos;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, quando do recebimento de leite de produtores, se as empresas possuem programa de coleta a granel e se nele está previsto um programa de educação continuada;
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se o programa de educação continuada descreve as ações sobre os produtores que não conseguem atingir os padrões estabelecidos pela Instrução Normativa nº 77/2018 do MAPA e se o mesmo é efetivo.
- No caso de estabelecimentos que beneficiem leite e derivados, se os mesmos enviam, na frequência mínima exigida, amostras de leite dos tanques das propriedades fornecedoras para análises aos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL);
- O que é verificado pelos Serviços de Inspeção durante as fiscalizações das áreas de inspeção está de acordo com os registros dos estabelecimentos.

Verificação Oficial do Controle de Temperatura

Na fiscalização do controle das temperaturas, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- As temperaturas mantidas nos ambientes, equipamentos, matérias primas e produtos que fazem parte do processo industrial estão de acordo com o que é exigido pela legislação ou descrito nos programas de autocontroles;
- Os registros são automatizados, quando possível ou necessário;
- Quando da verificação de não conformidades os estabelecimentos adotam ações corretivas e preventivas eficientes com elas com embasamento técnico-científico e legal;
- As temperaturas aplicadas/mantidas nos ambientes garantem a inocuidade e a não alteração das matérias primas, ingredientes e produtos para seu processamento ou consumo;
- Os estabelecimentos aferem as temperaturas indispensáveis ao controle dos processos, em todas as etapas, nas frequências e no número previsto nos autocontroles;
- Os instrumentos, equipamentos e dispositivos de controle de temperatura são regularmente aferidos e calibrados e se há registros dessas operações;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

Na fiscalização do Sistema APPCC, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- O programa APPCC atende as exigências de legislação e/ou científicas e metodológicas utilizadas;
- Os perigos identificados são significativos e possuem medidas preventivas de controle adequadas;
- Os pontos críticos de controle (PCC's) estão identificados;
- A empresa controla 100% os pontos críticos de controle (PCC's);
- Os pontos de controle (PC) são controlados apenas com as boas práticas de fabricação (BPF) e se estão identificados no programa;
- Os registros de monitoramento dos PCC's existem e são adequados;
- Há pertinência dos limites críticos estabelecidos;
- As ações corretivas retomam o controle do processo;

- Os monitores são capacitados para a realização dos monitoramentos e ações corretivas;
- As verificações são adequadas aos PCs e PCCs;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial das Análises Laboratoriais

Na fiscalização das Análises Laboratoriais (autocontrole), os Serviços de Inspeção devem observar se:

- As análises de parâmetros físico-químicos e microbiológicos dos produtos e da água de abastecimento, incluindo água potável e gelo, são realizadas nas frequências previstas e cumprem as especificações aplicáveis aos produtos acabados conforme disposto na legislação vigente;
- As ações adotadas pela empresa frente a resultados não conformes são adequadas;
- O manual de bancada, quando da existência de laboratórios de análises, está à disposição dos analistas;
- Os procedimentos estão de acordo com o manual de bancada;
- Os analistas dominam as técnicas realizadas;
- Existe manual de bancada, se o mesmo contempla as análises mínimas exigidas por lei e se as mesmas são realizadas baseadas em metodologias científicas reconhecidas;
- Existem registros dos treinamentos dos laboratoristas;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude

Na fiscalização do controle de formulação de produtos e combate à fraude, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- As empresas elaboram os produtos de acordo com os memoriais descritivos aprovados pelos Serviços de Inspeção e garantem a identidade, qualidade, segurança higiênico-sanitária e tecnológica de produto de origem animal;
- Os produtos são fabricados de acordo com as formulações aprovadas pelos Serviços de Inspeção;
- Há registros que comprovem o controle do uso de matérias primas e ingredientes, com identificação dos respectivos lotes. Se os aditivos e ingredientes foram adicionados respeitando a concentração ou quantidades aprovadas. Se a matéria-prima empregada corresponde realmente a declarada seja na sua natureza ou quantidade (Exemplo: troca de espécies do pescado, uso de CMS em quantidade acima do permitido ou em produtos em que seu uso é proibido, adição de soro de leite, adição de temperos seja por injeção ou tumbleamento);
- Nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação, é dado o destino correto, de acordo com a legislação e previsto no programa de autocontrole, aos produtos adulterados;
- As empresas possuem registros de controle de entradas, saídas e uso dos ingredientes;
- Esses registros são compatíveis com os gerados nas demais etapas de fabricação;
- Os programas das empresas fazem previsão de medidas preventivas e corretivas nos casos em que são constatadas falhas na fabricação ou erros de formulação;
- Os resultados das análises laboratoriais e controles de formulação são compatíveis com os memoriais aprovados.

Verificação Oficial do Controle de Rastreabilidade e Recolhimento

Na fiscalização do controle de rastreabilidade e recolhimento, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- Os procedimentos implantados permitem rastrear o recebimento de matéria prima, ingredientes e aditivos, além do processo de produção e expedição dos produtos;
- A empresa, em seus autocontroles, prevê destino adequado quando da observação de não conformidades nas matérias primas, ingredientes e material de embalagem;
- Durante a verificação da rastreabilidade e possível fazer os testes de rastreabilidade progressiva e regressiva.
- A unidade descreve em seu autocontrole o procedimento de recolhimento, e em casos de não conformidade detectadas que motive o recolhimento, se a produção foi devidamente recolhida e se recebeu a destinação adequada, através de registros auditáveis;
- Os registros feitos pelos estabelecimentos estão de acordo, quando comparados com os registros dos Serviços de Inspeção.

Verificação Oficial do Controle do Bem-Estar Animal

Na fiscalização do controle do bem-estar animal, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- O atendimento de legislações específicas, como a Portaria nº 365, de 16 de julho de 2021;
- De forma objetiva se a empresa controla o manejo dos animais durante o transporte, recepção, descarga, descanso, jejum, procedimentos de condução, insensibilização e sangria;
- A implantação e manutenção do programa de autocontrole por parte das empresas de abate sob o ponto de vista humanitário.

Verificação Oficial do Controle do Material Específico de Risco

Na fiscalização do controle do MER, os Serviços de Inspeção devem observar se:

- O plano de recolha do MER está sendo cumprido em todas as etapas e está atendendo o disposto em legislação vigente (identificação, segregação e inutilização);
- O procedimento é realizado conforme descrito no Programa de Autocontrole;
- Os colaboradores dominam as técnicas de remoção;
- Recipientes e utensílios são identificados e exclusivos para essa finalidade;
- O material de risco é descartado da forma correta e separado dos demais produtos não comestíveis.

6.4.4 Atualização dos Programas de Autocontrole

Os programas de autocontrole devem ser atualizados sempre que a empresa ou o serviço verifique que o mesmo não está sendo eficiente (recorrência de não conformidades) ou quando ocorrerem modificações na estrutura, fluxo, processos, utensílios e demais casos.

Os ajustes em planilhas que não impliquem em alterações na descrição dos PAC não necessitam ser aprovados pelo SIM, nos demais casos, a empresa deve enviar ao SIM o PAC, em duas vias com as alterações para nova avaliação e aprovação.

6.4.5 Relatório de Não Conformidade – RNC

Os fiscais dos Serviços de Inspeção devem relatar aos responsáveis legais e responsáveis técnicos das empresas as não conformidades verificadas durante suas fiscalizações. O documento utilizado para a comunicação das não conformidades é o Relatório de Não Conformidade – RNC (Modelo 6.5.7).

No RNC deve constar a data da comunicação, o número sequencial do relatório seguido do ano, a hora em que a não conformidade foi verificada, para qual estabelecimento, informando seu número de registro, e a quais pessoas é destinado, seus respectivos cargos, qual a legislação descumprida e quais os itens dos programas de autocontrole infringidos, devendo também citar a não conformidade verificada e a ação fiscal imediata (quando se aplicar) e ainda deve constar a assinatura e carimbo.

O RNC poderá ser lavrado em qualquer momento da fiscalização, quando identificado uma não conformidade, sendo está embasada nos autocontroles das empresas, instruções de trabalho e nas legislações pertinentes.

O(s) RNC(s), quando entregue(s) aos interessados, deverá(ão) ser acompanhado(s) de documento que registre sua entrega (Modelo 6.5.8), listando-o(s) por seus respectivos números sequenciais anuais (por exemplo: 023/2020, 024/2020) e tendo por fim a assinatura do responsável por sua recepção no estabelecimento. As empresas têm prazo de até 5 (cinco) dias úteis para responder aos RNC ou o fiscal responsável pela emissão do RNC determinará o tempo máximo para que o mesmo seja respondido, nunca podendo ser superior ao prazo estipulado anteriormente.

6.4.6 Medidas Cautelares

Quando forem registrados RNCs por um mesmo motivo, recorrente, que não seja considerado crítico, poderá ser lavrado, em duas vias, de Auto de Infração (conforme Modelo 7.5.4 do Anexo 7), ficando a critério do serviço de inspeção. Nesse caso, os RNCs devem ser citados como elementos de convicção no Auto de Infração.

Nos casos em que a não conformidade seja crítica, podendo comprometer a inocuidade e qualidade dos produtos e colocar em risco a saúde pública, deverá ser preenchido o Auto de Infração já com o primeiro RNC, sempre em duas vias.

Além do auto de infração, outras medidas cautelares poderão ser adotadas a critério do serviço de inspeção.

6.5 Modelos

MODELO 6.5.1 – PROGRAMA DE AUTOCONTROLE

Logotipo da Empresa	PROGRAMA DE AUTOCONTROLE NOME DO PAC	Revisão _____ Data: mm/aaaa Página: 00 de 00
Cabeçalho: neste item se apresentam as informações da empresa e a identificação do autocontrole, assim como data de elaboração, número da revisão e de páginas. Está presente em todas as páginas do documento.		

PROGRAMA DE AUTOCONTROLE 00 NOME DO PAC

Elaborado por:	Revisado por:	Aprovado por:	Aprovação do SIM:
Rodapé: Neste item são identificadas as pessoas e suas funções na empresa em relação às responsabilidades assumidas no desenvolvimento dos programas. Presente em todas as páginas do documento. Deve ser assinado por todos os responsáveis.			

1. Apresentação da empresa

Neste item devem ser descritos as informações do estabelecimento como Razão social, endereço, CNPJ, etc.

Quando todos os PAC são armazenados em uma única pasta, apenas uma única folha de apresentação pode ser elaborada para todo o conjunto, e os demais arquivos podem ser iniciados a partir do próximo item (objetivos).

2. Objetivos

2.1 Objetivo Geral

2.2 Objetivos específicos (facultativo)

3. Documentos de Referência

3.1 Legislação Aplicável: Legislação obrigatória e coerente com o programa que está sendo descrito

3.2 Documentos Complementares Aplicáveis: Alguma legislação para complementar o que está sendo descrito no programa, quando necessário.

4. Campo de Aplicação

Neste item deve ser descrito aonde este programa de autocontrole será aplicado, qual área, equipamento, utensílio, instalação, entre outros.

5. Definições

Neste item deve ser colocado as definições de palavras e termos técnicos que compõem o programa que está sendo descrito, cujo entendimento é indispensável para a sua devida compreensão e aplicação.

6. Descrição do Procedimento

Neste item deve ser descrito detalhadamente o procedimento que será realizado in loco, descrevendo o monitoramento real e o que de fato é conveniente ao programa em questão. A descrição deve ser de forma objetiva, clara e condizente com o que é praticado no estabelecimento, deve ser colocado neste item itens a serem controlados, bem como as condições que devem existir ou ser mantidas, para garantir a eficácia do autocontrole. Não descrever procedimentos sem nexos ou que não tenha a ver com o programa que está sendo descrito, atentar-se muito a este item, pois é um dos mais importantes na estrutura de um PAC, é nele que devem constar as informações necessárias para que todos que leem o programa possam entender como o procedimento é realizado.

7. Monitoramento

Nesse item deve ser descrito os passos para realizar um monitoramento adequado, preciso e auditável. O procedimento de monitoramento pode ser descrito nas planilhas para facilitar o trabalho do monitor, quando necessário. Deve incluir:

O que monitorar: deve se descrever o item que está sendo monitorado; seja objetivo e claro.

- Frequência: deve se descrever qual período que é realizado o monitoramento.

- Como monitorar: deve se descrever como que o item é monitorado a forma de aplicação; seja detalhista, claro e objetivo.

- Responsável por monitorar: deve se descrever qual a pessoa que realiza o controle do item monitorado, de preferência indique pessoas que sejam detalhistas, perfeccionistas e que tenham mente aberta para aprender.

- Não conformidade: deve se descrever qual o problema que foi verificado ao realizar o monitoramento, de forma clara e objetiva.

8. Ações Corretivas

As ações corretivas definem quais as medidas a serem tomadas quando existirem não conformidades. São divididas em ações imediatas (correções) e ações planejadas (ou ações corretivas propriamente ditas).

- Ações imediatas: descrever neste item qual é ação a ser tomada imediatamente diante da não conformidade detectada.

- Ações planejadas: descrever neste item a ação a ser tomada a fim de prevenir sua recorrência.

9. Avaliação da Efetividade do PAC

Neste item deve se fazer uma avaliação geral dos programas implantados buscando alternativas para eliminar as não conformidades que ocorrem frequentemente. Citar quais as ações da gerência do estabelecimento frente aos problemas, como por exemplo, reuniões com funcionários do setor que mais tem problema, contratação de empresa consultora para melhorar os processos, etc. Deve-se fazer registro das ações e arquivar as mesmas para possível análise do fiscal.

10. Verificação

Neste item deve ser descrito como é realizada a verificação do processo e análise dos registros do monitoramento dos programas de autocontroles aplicados na empresa. É realizada pelo Responsável Técnico, e geralmente realizada mensalmente. Também pode fazer parte da verificação o programa de coleta e análise microbiológica de alimentos e superfícies da empresa.

11. Anexos

Neste item deve ser descritas quais as planilhas que estão em Anexo ao programa e que foram citadas durante o texto. É constituído basicamente pelas planilhas de monitoramento de cada autocontrole, e o que mais se fizer necessário, anexar ao programa.

12. Registros das Alterações

Neste item são indicadas as evidências da análise crítica, da aprovação, do status e da data da revisão, do procedimento documentado. São apontadas as alterações realizadas.

Cabe à empresa escolher o local de inclusão das alterações do documento.

13. Informações Adicionais

Neste item são descritas informações adicionais que a empresa julgar necessário, de forma facultativa.

MODELO 6.5.2 – RELATÓRIO DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA PRIMA

Relatório de Recebimento de Matéria Prima					
Estabelecimento:			Registro do SIM:		
Data	Nome do Fornecedor e no da nota fiscal	Matéria Prima	Quantidade	No do registro de Inspeção	Responsável

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

ANEXO 6.5.3 – RELATÓRIO DE PRODUÇÃO

Relatório de Produção					
Estabelecimento:			Registro do SIM:		Mês/Ano:
Data	Produto a ser produzido	Matéria Prima utilizada	Quantidade	Lote	Responsável

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

MODELO 6.5.4 – RELATÓRIO DE EXPEDIÇÃO

Relatório de Expedição						
Estabelecimento:				Registro do SIM:		Mês/Ano:
Data	Produto expedido	Quantidade	Lote	Comprador (nome e endereço)	Responsável	

Assinatura e carimbo do responsável pela verificação:

MODELO 6.5.5 – PLANILHA DE VERIFICAÇÃO OFICIAL DAS ÁREAS DE INSPEÇÃO IN LOCO E DOCUMENTAL

LISTA DE FISCALIZAÇÃO DAS ÁREAS DE INSPEÇÃO IN LOCO E DOCUMENTAL		
Manutenção de instalações, equipamentos e utensílios (incluindo iluminação, ventilação, águas residuais e calibração); Água de Abastecimento; Controle Integrado de Pragas; Higiene Industrial e Operacional; Higiene e Hábitos Higiênicos dos Funcionários; Procedimentos Sanitários Operacionais; Controle da matéria-prima (inclusive aquelas destinadas ao aproveitamento condicional), ingrediente e material de embalagem; Controle de temperaturas; Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; Análises laboratoriais (Programas de autocontrole); Controle de formulação de produtos e combate à fraude; Rastreabilidade e recolhimento; Bem-estar animal; Identificação, remoção, segregação e destinação do material especificado de risco (MER).		
Estabelecimento:		Registro do SIM:
Endereço:		Data:
Local / Área Verificação	Equipamentos / Utensílios / Instalações / Procedimentos	C / NC / NA
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade	
Item não conforme	Ação fiscal in loco	
Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção:		

MODELO 6.5.6 – PLANILHA DE PPHO – LIBERAÇÃO DE ABATE

Procedimento Padrão de Higiene Pré-Operacional – Liberação de Abate	
Estabelecimento:	Registro do SIM:
Endereço:	Data:
Instruções de preenchimento: identificar a razão social do estabelecimento, seu número de registro no SIM, o Município e Estado e a data de fiscalização. Marcar na respectiva coluna a hora da verificação documental e a conformidade (C), não conforme (NC) ou não aplicável (NA). De acordo com o verificado, na coluna AI/US será identificada a área de inspeção e a unidade de inspeção indicando a não conformidade no campo "descrição da não conformidade". Assinar e carimbar. Frequência: sempre que houver abate.	
Avaliar se: Os estabelecimentos executam os procedimentos de limpeza e sanitização operacionais previstos nos autocontroles; Não existam resíduos de matérias-primas e produtos e/ou equipamentos contaminados após as operações de limpeza e sanitização; Há previsão de monitoramentos diários nos autocontroles e de que os mesmos sejam cumpridos fielmente; Quando ocorram contaminações ou outro tipo de alteração de matérias-primas e produtos, são tomadas ações corretivas de forma a restaurar as condições sanitárias ideais e que sejam adotadas também ações preventivas; No caso do item anterior, seja dado o destino correto às matérias primas e produtos.	

Área de Inspeção	Unidades de Inspeção	C / NC / NA
Item não conforme	Descrição da Não Conformidade	
Item não conforme	Ação fiscal in loco	
Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção:		

MODELO 6.5.7 – RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE - RNC		
1. Data e hora:	2. Relatório no:	3. Estabelecimento e no do SIM:
4. Para (nome e cargo):		
5. Embasamento legal (RHISPOA, legislação municipal, PAC, outras):		
6. Descrição da não conformidade (NC):		
7. Reincidente: NÃO () SIM () – Quando reincidente, informar o número dos RNC anteriores que apontaram a não conformidade:		
8. Ação fiscal imediata:		
9. Assinatura do Veterinário ou Funcionário do Serviço de Inspeção:		
10. Data limite para a devolução do RNC respondido:		
11. Resposta do Gerente do Estabelecimento (ações imediatas):		
12. Resposta do Gerente do Estabelecimento (cronograma de ações planejadas):		
Este documento é uma notificação escrita da falha em atender as exigências regulamentares podem resultar em adicional ação administrativa e legal.		
13. Assinatura do Gerente do Estabelecimento:	14. Data:	
15. Assinatura de verificação do Veterinário ou Funcionário do SIM:	16. Data:	
() Efetivas () Não Efetivas Novo RNC no: _____		

MODELO 6.5.8 – MODELO DE ENTREGA DE RELATÓRIO DE NÃO CONFORMIDADE

Ao Senhor(a) _____

Prezado(a) Senhor(a),

Por meio deste, entrego a relação de Relatório(s) de Não Conformidade (RNC), identificado _____, na unidade _____, localizado _____. O relatório de não conformidade em Anexo é referente ao nº _____, onde a empresa deve apresentar o(s) plano(s) de ação(ões) imediata(s) e planejada(s) para os mesmos. Os relatórios devem ser respondidos e entregues ao serviço de inspeção até a data de _____.

_____, _____ de _____ de 20____.

Atenciosamente,

Assinatura e Carimbo do Fiscal de Inspeção

Publicado por:
Carla Queiroz
Código Identificador:3B6FDF44

Matéria publicada no Diário Oficial dos Municípios do Paraná no dia 24/10/2024. Edição 3139
A verificação de autenticidade da matéria pode ser feita informando o código identificador no site:
<https://www.diariomunicipal.com.br/amp/>