



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

DECRETO Nº 275, DE 19 DE NOVEMBRO DE 2021.

SÚMULA: Regulamenta Instruções Normativas referente ao Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal – SIM/POA/PB.

O Prefeito Municipal, Estado do Paraná, no uso das atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município e,

Considerando a necessidade de instituir normas para disciplinar a aplicação das normas constantes na Lei Municipal n.º 1739, de 20 de outubro de 2021, resolve e:

DECRETA

PUBLICADO NO DIÁRIO OFICIAL
eletronico Nº *2436*
de *19/11/21* FL. *1*
Visto *[assinatura]*

Art. 1º Homologar as Normas Internas de Procedimento do Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal- SIM/POA/PB, abaixo discriminadas e constantes dos Anexos deste Decreto como parte integrante da Lei Ordinária nº 1739, de 20 de outubro de 2021, nos termos do Anexo I deste Decreto.

Art. 2º Normas Internas de Procedimento do Serviço de Inspeção Municipal em Produtos de Origem Animal nº 01/2021:

I - **Instrução Normativa nº 001** – Norma Interna de Procedimento para abatedouros e frigoríficos de bovinos, bubalinos, suínos, caprinos, ovinos e derivados.

II - **Instrução Normativa nº 002** – Norma Interna de Procedimento para estabelecimento de pescados.

III - **Instrução Normativa nº 003** – Norma Interna de Procedimento e frigoríficos de aves e coelhos.

IV - **Instrução Normativa nº 004** – Norma Interna de Procedimento para estabelecimento de ovos.

V - **Instrução Normativa nº 005** – Norma Interna de Procedimento para estabelecimentos de leite e derivados.

VI - **Instrução Normativa nº 006** – Norma Interna de Procedimento para indústria de produtos cárneos.

VII - **Instrução Normativa nº 007** – Norma Interna de Procedimento para estabelecimento de mel e entreposto.

VIII - **Instrução Normativa nº 008** – Norma Interna de Procedimento para estabelecimentos de Autosserviços.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor a partir da data de sua publicação.



Município de Pato Bragado

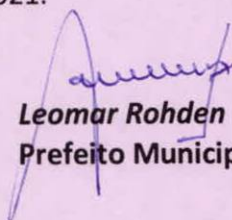
Estado do Paraná

Art. 4º As agroindústrias já existentes e registradas no SIM podem continuar com suas atividades e possuem o prazo de 36 meses para efetuar as modificações estruturais necessárias.

Art. 5º Este Decreto, entra em vigor na data de sua publicação, juntamente com as normas que o acompanha, revogadas as disposições em contrário.

Registre-se e Publique-se.

Gabinete do Prefeito de Pato Bragado – PR, aos dezenove dias do mês de novembro de 2021.


Leomar Rohden
Prefeito Municipal



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ANEXO I

DECRETO 275/2021

Secretaria Municipal de Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001

NORMA INTERNA DE CONSTRUÇÃO PARA ABATEDOUROS E FRIGORÍFICOS DE BOVINOS,
BUBALINOS, SUÍNOS, CAPRINOS, OVINOS E DERIVADOS.

CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS:

I- Todos os estabelecimentos que abatem animais devem estar:

1. Localizados na zona rural, distantes de criações, estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiros, ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância que não permita a interferência na qualidade higiênica e sanitária dos produtos;
2. Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas, dispondo de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.
3. Apresentar área compatível com as necessidades do estabelecimento e suficiente para a circulação e realização de manobras de veículos;

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA 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, tomando como referência os seguintes parâmetros:

- **Bovinos** – 800 (oitocentos) litros por animal;
- **Bubalinos** – 800 (oitocentos) litros por animal;
- **Suínos** – 500 (quinhentos) litros por animal;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- **Ovinos** – 200 (duzentos) litros por animal;
- **Caprinos** – 200 (duzentos) litros por animal;

1. Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor;
2. A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;
3. É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água segundo padrões do Ministério da Saúde.

2- SISTEMAS DE TRATAMENTOS DE DEJETOS

- a) Adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido;
- b) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas 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;
- c) Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em:
 - Linha branca para água;
 - Linha vermelha para sangue;
 - Linha verde para o esterco, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente, sendo que a linha verde (esterco) desemboca em uma esterqueira que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

PARÁGRAFO ÚNICO – Em estabelecimentos de pequeno porte fica permitido o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessários de forma a impedir a contaminação, dando destinação a adequada conforme a legislação do órgão ambiental.

3- INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento, para sangria, para evisceração, vestiários/sanitários, escritório, graxaria e casa de couro.

Obs: Todas as instalações 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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

a) Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, e outros entre outros e devem ser:

- De material impermeável e resistente;
- De superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.

b) Compreende-se por equipamentos: serras (carcaça/peito/desossa), esterilizadores, talhas, equipamentos para abertura de cabeça, bucho e outros, plataforma, caldeira, entre outros e devem ser:

- Em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- De material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização;
- 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 85º C (oitenta e cinco graus centígrados);
- 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, podendo ser lâmpada led, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida. A utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

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 correção e à abrasão, anti-derrapante, de limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente 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.

Obs.: Os cantos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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

4- JANELAS metálicas devem ser dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas.

Obs.: Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

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

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) pode ser através do vestiário/sanitário;
- c) Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.
- d) dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento automático ou mecânico) necessários às boas práticas de higiene.
- e) ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização (barreira sanitária) entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

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 com alturas e distâncias suficientes entre si e com as paredes, conforme quadro abaixo:

ALTURAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVINO/CAPRI
- Setor de sangria e esfolia	5,25 m	5,25 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de evisceração	4,00 m	4,00 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de inspeção final (DIF)	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Setor de desossa e expedição	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Câmara fria	2,50 m	2,50 m	2,50 m	2,50 m

DISTÂNCIAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVINO/CAPRI
- Entre trilho e paredes	1,20 m	1,20 m	1,00 m	1,00 m
- Entre trilhos e colunas	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m
- Entre dois trilhos paralelos	2,00 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
- Entre dois trilhos paralelos com mesa de evisceração no meio	5,00 m	5,00 m	5,00 m	5,00 m
- Na câmara fria entre trilhos e entre trilho e paredes	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

Obs.: No ponto de sangria, o animal após pendurado deve permanecer com o focinho à distância aproximado do chão de 0,40 cm (quarenta centímetros).

Quando o estabelecimento for misto, isto é, abater mais de uma espécie, deve ser seguido às alturas mais altas.

8- FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade.

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

- a) Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis, dispenser para sabonete líquido neutro, bancos e armários para guardar pertences pessoais;
- b) Localizarem-se preferentemente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;
- c) Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

IV- Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir: Zona Suja, Zona Limpa e anexos.

Não sendo necessária a divisão (paredes) entre produção e expedição

V- A ZONA SUJA

Ser composta de:

- a) setor de recepção de animais vivos;
- b) setor de insensibilização e sangria;
- c) setor de esfolação/depilação;
- d) setor de condenados;
- e) setor de não comestíveis.

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

- a) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de recepção com tamanho de 2,50 m² por bovino, 1,20 m² por suíno, ovino ou caprino;
- b) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de matança com tamanho de 2,50 m² por bovino, m² por suíno e 1,20 m² por ovino ou caprino;
- c) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de sequestro que corresponda a 5% da área demais e afastado aproximadamente 03 (três) metros dos outros;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- d) corredor de matança;
- e) seringa de higienização.

1. Os currais/pocilgas/apriscos/capris devem estar a uma distância de aproximadamente 30 (trinta) metros do setor de insensibilização;

2. Os currais/pocilgas/apriscos/capris de recepção e de matança devem:

- a) ter quantidade adequada para a capacidade instalada do estabelecimento;
- b) dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de desaguamento;
- c) possuir bebedouros, em quantidade e capacidade suficientes para atender as necessidades de dependência;
- d) ser construído de material resistente (madeira ou cano para currais e alvenaria por pocilgas/apriscos/capris), com alturas adequadas para proteção dos animais (2,00 m para currais, 1,10 m para pocilgas/apriscos/capris);
- e) possuir cordão sanitário com altura de 30 m (trinta centímetros) ao redor do curral entre eles, e água suficiente para manter a limpeza.
- f) O curral/pocilga/aprisco/capril de sequestro deve ser adjacente aos demais (distantes aproximadamente 3,00 m) e ter paredes de alvenaria, bebedouros e ralos de deságue independente.

3. O corredor de matança deve:

- a) possuir larguras e altura das paredes suficientes para que não ocorra retorno dos animais;
- b) ter piso de fácil higienização, de superfície plana, anti-derrapante, em direção às canaletas de desaguamento;
- c) possuir CORDÃO SANITÁRIO em toda extensão do corredor com altura aproximadamente 0,30 m (trinta centímetros).

4. A seringa de higienização fica localizada no final do corredor de matança e deve:

- a) ter paredes impermeáveis, sem bordas, com altura suficiente para que não haja perda de água e com piso antiderrapante;
- b) ser composta de chuveiros, em quantidade suficiente e com pressão necessária de (3 atm) para que haja uma higienização dos animais.

SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA

Ser constituído de:

- a) box de atordoamento;
- b) canaleta de sangria.

1. O Box de atordoamento deve ter:

- a) para bovino-bubalinos: parede de alvenaria ou metálica, com piso metálico basculante;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

b) para suíno-ovinos/ovinos/caprilinos: piso de fácil lavagem e higienização;

Dimensões equivalentes à:

	BOVINOS	BUBALINOS	SUÍNOS	OVINOS	CAPRINOS
COMPRIMENTO	2,40 m	2,40 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
LARGURA	0,75 m	0,75 m	0,50 m	0,50 m	0,50 m
ALTURA	3,40 m	3,40 m	1,20 m	1,20 m	1,20 m

O animal após atordado deve ser imediatamente levantado por talha para a sangria, exceto para suínos. A talha pode ser manual ou elétrica e estar a uma altura adequada. (tempo máximo de 1 minuto para sangria após a insensibilização).

2. A canaleta de sangria deve:

- ser de tamanho suficiente para que ocorra uma perfeita sangria do animal (tempo aproximado de sangria: 3 minutos);
- ser dividida, com ralos para coleta de sangue e de vômito.

SETOR DE ESFOLA/DEPILAÇÃO

Ser constituído de:

- área para retirada de patas, chifres, couro/pelego e cabeça;
- área para escaldagem de suínos;
- área para depilação de suínos;
- área de depósito dos subprodutos.

1. A área destinada à retirada de patas, chifres e couro/pelêgo deve ser constituída por:

- plataformas de dimensões e alturas adequadas para o bom desempenho dos trabalhos;
- plataformas de material de fácil lavagem e higienização com piso antiderrapante;
- plataformas alta, dotadas com cisto de segurança, de proteção contra acidentes de trabalho;
- Equipamentos, quando necessário, que preservem a qualidade e a higiene do produto de esfola tais como rolo para retirada do couro de bovinos e bubalinos e/ou ar comprimido para pele de ovinos.

2. A área para escaldagem é formada basicamente por um recipiente (tanque) que deve:

- ser de dimensões (comprimento x largura x profundidade) suficientes para que o animal permaneça totalmente imerso na água;
- ser de material de fácil lavagem e higienização;
- estar cheio com água a uma temperatura adequada (entre 65º C e 72º C) para que não cause danos na carcaça.

3. Área de depilação divide-se em “depilação propriamente dita” e “toalete”. A “depilação propriamente dita” pode ser feita por uma depiladeira automática ou manualmente (cone) sobre uma mesa de depilação. A “toalete” é um complemento da depilação e pode ser



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

feito manualmente ou fogo chamuscamento). Os equipamentos para depilação e toalete devem:

- a) ser de fácil manuseio;
- b) ter dimensão suficiente para acomodar o animal;
- c) ser de material de fácil lavagem e higienização;
- d) possui recipiente para coleta dos pêlos ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

4. As áreas para coleta dos subprodutos são denominadas de: depósito de couro/pelego depósito para patas e chifres, depósito para pelos e depósito para cabeças, sendo:

- a) ser de tamanho suficiente para acomodar a produção diária;
- b) ser de fácil limpeza e higienização;
- c) estar anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de "óculo";
- d) ter acesso externo para retirada dos subprodutos.

SETOR DE CONDENADOS

- a) estar localizado anexo ao D.I.F. (Departamento de Inspeção Final) e se comunicar com outro anexo somente através de "óculo";
- b) ter comunicação com as demais áreas do estabelecimento que produzam condenados;
- c) ser de tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento;
- d) ser de fácil limpeza e higienização;
- e) ter acesso externo para retirada do material condenado.

SETOR DE NÃO COMESTÍVEIS

Composto pela graxaria, a qual deve:

- a) se comunicar com a área industrial através de óculo, com vedação perfeita, de forma a exalar mau cheiro;
- b) ter tamanho e capacidade necessária para atender a demanda do estabelecimento;
- c) equipada com tecnologia adequada a atender as necessidades de higiene.
- d) a graxaria pode ser terceirizada.

VI- A ZONA LIMPA

Ser composta de:

- a) setor de evisceração;
- b) setor de vísceras brancas (buxaria e triparia);
- c) setor de vísceras vermelhas;
- d) setor de inspeção final;
- e) setor de desossa e/ou cortes;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- f) setor de resfriamento/congelamento;
- g) setor de expedição de carcaça ou cortes.

- São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do matadouro: sanitários, vestiários, escritório, casa de couro, lavadouro de veículos transportadores de animais.

- São considerados como anexos: refeitório e oficina.

Obs.: Todo estabelecimento deve possuir local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores, tanto de animais vivos, como de carcaças e produtos prontos.

SETOR DE EVISCERAÇÃO deve estar localizado após a esfolação e segue a sequência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve:

- a) ser de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;
- b) iluminação e ventilação natural e artificial suficientes;
- c) ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável;
- d) ter pisos impermeáveis, antiderrapantes, de fácil lavagem limpeza e desinfecção;
- e) ser dotado de equipamentos suficientes e adequado à necessidade do setor tais como: plataformas, serras, mesas, esterilizadores;
- f) ser separado do setor de esfolação através de parede ou barreira técnica;
- g) ser separado do setor de vísceras brancas e vermelhas através de "óculo";
- h) ter acesso de funcionários único e exclusivo;
- i) ser dotado de mesa para inspeção de vísceras (vermelhas e brancas) e de cabeça separação e lavagem de carcaças.

SETOR DE VÍSCERAS BRANCAS DEVE:

Denominado de "buxaria/triparia" constituída por uma área de recepção e abertura (suja), e por uma de limpeza (limpa) das vísceras brancas devem:

- a) ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- b) ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequado ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, máquinas para abertura de bucho e limpeza de tripas;
- c) ter comunicação com a área de evisceração somente por "óculo";
- d) ter acesso somente externo;
- e) ser separado por parede entre a área suja e a limpa;
- f) ser separado do setor de vísceras vermelhas por parede.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

SETOR DE VÍSCERAS VERMELHAS 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 adequado ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, gancheiras;
- c) ter comunicação com a área de evisceração por "óculo" ou porta;
- d) ter acesso externo quando não houver comunicação direta com o setor de evisceração;
- e) ser separado do setor de vísceras brancas por parede.

SETOR DE INSPEÇÃO FINAL (DIF) é destinado ao sequestro de carcaças suspensas que deve:

- a) ser localizado no final da linha de matança, após a plataforma de inspeção;
- b) ter trilhagem própria com altura adequada;
- c) possuir utensílios como mesas, pias, facas e equipamentos como plataformas e independentes dos demais setores;
- d) ter acesso direto ao depósito de condenados através do "óculo", o qual deve ser fechado através de porta.

OBS: em empreendimentos de pequeno porte não é obrigatório D.I.F. (Setor de Inspeção Final).

SETOR DE DESOSSA/CORTES

Existente somente em estabelecimentos que realizem tais operações, localizado, preferencialmente, após a câmara fria, e deve:

- a) ter tamanho e iluminação (natural/artificial) condizente com a capacidade de produção do estabelecimento;
- b) possuir ventilação adequada (natural ou artificial), a fim de que seja mantida a temperatura suficiente para não comprometer a qualidade dos produtos ali manipulados;
- c) ser dotado de utensílios e equipamentos condizentes com as operações a serem realizadas no setor, tais como mesas, facas, carrinhos, picadoras, embaladeiras, entre outros;
- d) ter acesso direto ao depósito de ossos quer seja externo (óculo), quer seja interno (tambor).

SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO

Constituído de câmaras frias e de congelamento para armazenamento de carcaças, ou cortes e devem:



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- a) ser em número condizente com potencial do estabelecimento e utilização das mesmas;
- b) estar localizada próxima à área de expedição, conforme a sua utilização, quer seja carcaças, ou de cortes, ou para destino da indústria;
- c) ter tamanho adequado à capacidade instalada do estabelecimento;
- d) estar equipadas com trilhagem suficiente em altura correta;
- e) ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a sua utilização (resfriamento/congelamento). A temperatura das câmaras deve atingir os seguintes patamares:
 - Câmara de resfriamento: 0º C (zero) a 1º C (um);
 - Câmara de congelamento: - 18º C (menos dezoito);
- f) ter paredes de cor clara, impermeáveis, de fácil lavagem e instalação;
- g) ter piso antiderrapante, também de fácil lavagem e higienização.
- h) Não possuir ralos.

SETOR DE EXPEDIÇÃO De carcaças ou cortes devem:

- a) ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- b) ser dotado de porta, contendo "almofadões" que permita o acoplamento da câmara fria do caminhão a porta, a qual deve ficar aberta somente durante o processo de expedição;
- c) ser dotada de trilhagem até o mais próximo possível do veículo transportador, no caso de carcaças.

DOS ANEXOS

Compõe os anexos:

CASA DE COURO

Local destinado à guarda e/ou tratamento do couro que deve:

- a) estar localizado à uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial;
- b) ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
- c) ser de fácil lavagem e higienização.

DEPÓSITO DE EMBALAGENS E CONDIMENTOS

Destinada ao recebimento e depósito de embalagens. O depósito de embalagem deve ser dotado de sala de embalagem primária, sala de embalagem secundária e sala de montagem de caixa, quando o estabelecimento fizer uso deste tipo de embalagem.

- a) devem estar localizar anexa a área de manipulação de produtos;
- b) ser construído de forma que possua a porta se comunicando para o interior da área de fabricação e de óculo para o exterior da indústria.

DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA (DML):



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

Sala destinada à guarda de aparelhos, utensílios e material de limpeza, deve ser dotada de tanque de lavagem.

- a) localizado anexo ao estabelecimento com acesso independente, havendo área de acesso ao interior da indústria.

SANITÁRIO(S) / VESTIÁRIO(S)

- a) localizados, anexos ao estabelecimento com acesso independente, podendo ser com área de contato direto com o interior da indústria, provido de forro;
- b) separados por sexo, em quantidade e tamanho suficientes ao número de funcionários que trabalham no local, conforme legislação específica;
- c) dotados dos equipamentos e utensílios necessários às boas práticas de higiene;

§1º – Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

ESCRITÓRIO

Estar localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

OUTROS ANEXOS

Oficina, refeitório, residência e depósitos.

- a) devem estar localizados distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não permita a interferência na qualidade higiênica e sanitária do ambiente;
- b) não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- c) quando forem anexos ao estabelecimento, deve comunicar-se com o mesmo somente através de "óculo".

CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico. É obrigatório o estabelecimento ter implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.

Os abatedouros devem observar as Legislações Vigentes Referentes ao Procedimento de Abate e ao Bem Estar Animal.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 002

NORMA INTERNA DE CONSTRUÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS.

-ENTREPOSTO

- 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;
2. Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 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.

- 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 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 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.

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



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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

C - Os estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atracação de embarcações pesqueiras, devem possuir áreas devidamente protegidas contra o acesso de animais e instalações e equipamentos para operação de descarga, de modo a acelerar a sua realização e evitar a contaminação e trato adequado do pescado.

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

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 quando necessário.

- 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, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira, etc., e devem ser:
 - Em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
 - 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.
 - 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. Quando utilizada de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

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, permitindo-se o revestimento primário desde que com bom acabamento e que atenda a finalidade.

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



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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

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. 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.

O acesso de funcionários deve:

a) deve ser adequado de forma que não tenha contra fluxo;

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

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

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 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, touca e botas de cor clara.

8 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- 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 com acionamento e/ou fechamento automático toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido, armários ou espaço adequado para guarda dos pertences pessoais e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal
- c) localizados, anexos ao estabelecimento com acesso independente, podendo ser com área de contato direto com o interior da indústria, provido de forro;
- d) Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

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:

- a) Setor de recepção do pescado (cais, trapiche, plataforma, banca da, etc.), que deve possuir:
 - Prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado;
 - Equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do pescado.
- b) Setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.
- c) Setor de depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento através de óculo.
- d) 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:

- a) 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;
- b) são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de embarcações e veículos, etc.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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

- a) Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.
- b) Setor de fabricação de conservas de pescado.
- c) Setor de condimentos e aditivos.
- d) Setor de acondicionamento e rotulagem. Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento.
- e) Setor de expedição de pescado e derivados.
- f) 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:

- a) estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- b) serem de tamanho adequado à sua destinação;
- c) terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- d) serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;
- e) terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;
- f) serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor;
- g) 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:

- a) 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;
- 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 ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM, que 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, como: embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleiras, etc.;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- c) situar-se em posição adequada à 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:

- a) ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento; estar localizado próximo a área de expedição;
- b) ser dotado de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura);
- c) ser equipado (câmaras e depósito) com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.
- d) Quando a câmara fria permitir ser transformada em túnel de resfriamento, a mesma pode ser utilizada para este fim.
- e) Na utilização de barco pesqueiro a pesca deverá e armazenada em caixas térmicas com gelo suficiente até a chegada do estabelecimento.

XI - SETOR DE EXPEDIÇÃO, deve ser:

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

XII - 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.

XIII - OUTROS ANEXOS, podem ser: Oficina, refeitório, residência e depósitos.

- a) devem estar localizados distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não permita a interferência na qualidade higiênica e sanitária do ambiente;
- b) não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- c) quando forem anexos ao estabelecimento, deve comunicar-se com o mesmo somente através de "óculo".

XIV - EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 - CALDEIRA, quando existente, deve:

- a) Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra de pendência a 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 deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar-se a presença de roedores ou outros animais nocivos.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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.

XV - CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico. É obrigatório o estabelecimento ter implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.

Os estabelecimentos de Pescado devem observar as Legislações Vigentes Referentes ao Procedimento de Abate e ao Bem Estar Animal.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 003

NORMA INTERNA DE CONSTRUÇÃO 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.
2. instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas 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.

- a) Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria quando necessário 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.
- d) O sistema de aquecimento de água pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.
- e) Em empreendimentos de pequeno porte, o aquecimento de água poderá ser feito por meio de outros sistemas que não por caldeira.

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

- a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas 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 sendo que a linha verde (tripas) desemboca em uma caixa coberta que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

PARÁGRAFO ÚNICO – Em estabelecimentos de pequeno porte fica permitido o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessários de forma a impedir a contaminação, dando destinação a adequada conforme a legislação do órgão ambiental.

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.

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

- De material impermeável e resistente (proibido madeira);
- De superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;

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

- Em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- De material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização;
- 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 centígrados);
- Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

c) Em empreendimentos de pequeno porte, fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

- o pré-resfriamento e resfriamento efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;
- o uso de mesa para depilação ou esfolação e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea;
- o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos, higienizados e identificados para depositar sub-produtos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;
- o uso de caixas brancas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e sub-produtos comestíveis.

d) 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 (ou lâmpadas de material que não geram estilhaço) é vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida. A utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

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 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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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.

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

a) Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis, dispenser para sabonete líquido neutro, bancos e armários para guardar pertences pessoais;

b) Localizarem-se preferentemente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;

c) Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

IV - Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir: Zona suja, Zona limpa e anexos.

V - A ZONA SUJA Ser composta de:

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

a) (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, deverá ser coberta e provida de projeção de cobertura, para proteção das operações de descarga,



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- 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.

Item B, C, necessário de acordo com a quantidade diária de abate.

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

- a) Ponto de atordoamento, o qual deve ser:
 - Para aves: constituído de canaleta provida de eletrochoque de intensidade suficiente para que cause uma boa sedação na ave;
 - Para coelhos: constituído de plataforma de tamanho adequado a capacidade de abate do estabelecimento onde é feita a insensibilização por método aprovado cientificamente.
- b) A canaleta ou túnel e sangria deve ser:
 - 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.
 - 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 DEPENAÇÃO 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 :

- Escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil lavagem e higienização;
- Depenadeira de material de fácil lavagem e higienização com capacidade adequada à capacidade de matança do estabelecimento;

Para Coelhos :

- 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



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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:

- Ser de fácil manuseio;
- Ter dimensão suficiente para acomodar o animal;
- Ser de material de fácil lavagem e higienização
- Possuir recipiente para coleta das penas ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

c) Área para Coleta e Depósito de SubProdutos - áreas para coleta dos subprodutos são denominadas de depósito de couro/pele, depósito para patas, depósito para cabeças e, devem ser:

- De tamanho suficiente para acomodar a produção diária;
- De fácil limpeza e higienização;
- Anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de “óculo”;
- Dotados de acesso externo para retirada dos subprodutos.

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 toilete dos pés. Quando os mesmos forem destinados ao consumo humano.

VI - A ZONA LIMPA deve ser composta de:

SETOR DE EVISCERAÇÃO, localizado imediatamente após a esfola segue a sequência 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 depenação 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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

SETOR DE MANIPULAÇÃO DE MIÚDOS, localizado junto a 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.

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.

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 sistema de resfriamento, podendo ser: chiller, o qual deve ser de inox, com sistema de entrada e saída de água ou sistema de resfriamento eficiente.
- b) apresentar sistema de resfriamento de miúdos.
- c) Em empreendimentos de pequeno porte onde se realize o abate manual, o resfriamento por *chiller* é dispensado, desde que utilizado outro meio de resfriamento compatível com o processo.
- d) para matança de coelhos, não é utilizado *chiller* devido ao encaminhamento das carcaças e miúdos direto para a câmara fria.

SETOR DE GOTEJAMENTO, quando utilizado 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.

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 adequadas 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.
- f) No processo manual a carcaça deve estar resfriada para o corte.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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.

PARÁGRAFO ÚNICO: Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados. Podendo estocar no local apenas a quantidade de embalagens para uso diário.

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

- a) ser em número 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)
 - câmara de congelamento -18°C (menos dezoito)
 - ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização.
 - apresentar porta de tamanho adequado.

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.

ANEXOS

Compõe os anexos:

CASA DE COURO Local destinado à guarda e/ou tratamento das peles que deve:

- a) estar localizado à uma distância aproximada de 20m (vinte) da área industrial.
- b) ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
- c) ser de fácil lavagem e higienização.

SANITÁRIO(S)/VESTIÁRIO(S) - devem ser:

- a) localizados, anexos ao estabelecimento com acesso independente, podendo ser com área de contato direto com o interior da indústria, provido de forro.
- b) em quantidade e tamanho adequados ao número de funcionários que trabalham no local, conforme legislação específica;
- c) providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com acionamento e/ou fechamento automático toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido,



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

armários ou espaço adequado para guarda dos pertences pessoais e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal

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

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, quando as aves não forem provenientes da propriedade.

ESCRITÓRIO

Deve ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

OUTROS ANEXOS, podem ser: Oficina, refeitório, residência e depósitos.

a) devem estar localizados distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não permita a interferência na qualidade higiênica e sanitária do ambiente;

b) não devem dar acesso direto ao interior da indústria;

c) quando forem anexos ao estabelecimento, deve comunicar-se com o mesmo somente através de "óculo".

CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico. E obrigatório o estabelecimento ter implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.

Os estabelecimento de Abate de Aves e Coelhos devem observar as Legislações Vigentes Referentes ao Procedimento de Abate e ao Bem Estar Animal.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 004 NORMA INTERNA DE CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS OVOS

- GRANJA AVÍCOLA
- ENTREPOSTO
- INDÚSTRIA

OS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS DEVERÃO ATENDER AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS.

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

1. Distantes de criações de estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras, ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância que não permita a interferência na qualidade higiênica e sanitária dos produtos;
2. Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas 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 ser potável e em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos seus setores, inclusive equipamentos e dependências sanitárias, sendo que:

- a) todas as dependências devem-se ter acesso a pontos de água quente e fria quando necessário 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.
- d) É permitida a hipercloração da água para lavagem dos ovos, em níveis não superiores a 50 ppm (partes por milhão), para os ovos destinados a industrialização, este processo deve ser executado em máquina lavadora e secadora específica para este fim.

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



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- 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 às 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 localizado, 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 com 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 com 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: Não é permitido o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos lavados, ovoscopia dos 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 deve ser feita através de óculo;
- e) setor de depósito de embalagens vazias como: vidros, tampas, caixas, sacos plásticos e outros;
- 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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

4- UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

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:

- de material impermeável e resistente;
- 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:

- Em número e tamanho com capacidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- 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;
- 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 (ou lâmpadas de material que não geram estilhaço) é vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida. A utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

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 corrosão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente 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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- 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.

O acesso de funcionários deve:

- a) Deve ser adequado de forma que não tenha contra fluxo;
- b) Ser provido de pedilúvio ou de tapete desinfetante na entrada do setor operacional e construídos e/ou localizados de forma e tamanhos que sua utilização não permita que se pule por cima do mesmo;
- c) Ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário e dever:
- d) 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.

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

- 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 com acionamento e/ou fechamento automático toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido,



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

armários ou espaço adequado para guarda dos pertences pessoais e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal

c) localizados preferentemente anexo 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.

e) Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

Todos os estabelecimentos de ovos e derivados para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente uma ZONA SUJA e 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:

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;

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:

a) são considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de ovos: setor para depósito de bandejas plásticas limpas, sanitários e vestiários;

b) são considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos.

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

a) setor de depósito de ovos vindos da granja;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- b) setor de lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, devendo dispor também de pia, saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos;
- c) setor de cozimento descasque e resfriamento;
- d) setor de envase e esterilização;
- e) setor de rotulagem e embalagem;
- f) setor de depósito de produtos prontos e expedição, que deve ser feita através de óculo;
- g) setor de depósito de condimentos e aditivos;
- h) setor de depósito de embalagens vazias, tampas, vidros, bandejas, caixas e rótulos;

§1º O setor de recepção e separação de ovos pode ser separado por barreiras técnicas do interior da indústria.

§2º Os estabelecimentos que fazem o reaproveitamento das bandejas sujas vindas dos galinheiros para a coleta de ovos, devem ter um setor específico com local adequado para a lavagem, higienização e desinfecção das mesmas.

§3º Não é permitido o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).

Os diversos setores que compõem a área industrial devem:

- a) estarem dispostos em uma sequência adequado com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- b) serem de tamanho adequado à sua destinação;
- c) terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- d) serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e desinfecção;
- e) terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;
- f) terem 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.

VIII- SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS

- a) Situar-se em posição adequada a 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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

IX- SETOR DE DEPÓSITO DE EMBALAGENS VAZIAS:

- a) Deve 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.
- c) O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderá ser separado por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos, podendo estocar no local apenas a quantidade de embalagens para uso diário.
- d) Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens e rótulos, poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

X- SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

- a) Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- b) ser composto de utensílios suficientes e adequado ao tipo de trabalho a ser executado, tais como: embaladeiras, grampeadores, bandejas, caixas, estrados, prateleiras.

XI- SETOR DE DEPÓSITO DE PROTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO

- 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.
- f) Para ovos in natura não é necessária barreira física entre o setor de produção e expedição

XIII - OUTROS ANEXOS, podem ser: Oficina, refeitório, residência e depósitos.

- a) devem estar localizados distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não permita a interferência na qualidade higiênica e sanitária do ambiente;
- b) não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- c) quando forem anexos ao estabelecimento, deve comunicar-se com o mesmo somente através de "óculo".



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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 sendo:

- a) A lavagem e secagem dos ovos de galinha, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora, específica para este fim.
- b) É proibida a lavagem por imersão dos ovos.
- c) poderá ser permitida a lavagem, ovoscopia e classificação manual nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos de produção própria, até o máximo de 300 (trezentas) dúzias por dia.
- d) entrepostos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar nova ovoscopia;
- e) entrepostos e/ou distribuidores que recebem comprovadamente ovos de 01 (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 que é determinada pela legislação vigente;
- b) ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
- c) quando a caldeira for à 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

- a) 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.
- b) Os estabelecimentos registrados no SIM/POA, e que manipulam ovos "IN NATURA" devem apresentar a cada 06 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelose obtido por meio de método padrão das granjas fornecedoras de ovos e emitido por laboratório oficial e assinado por um Médico Veterinário;
- c) Os ovos destinados à classificação em outro município devem estar obrigatoriamente acompanhados da respectiva "NOTA DE PRODUTOR RURAL", constando as seguintes informações:

DA ORIGEM, Deverá estar descrito:

- a) nome da Granja;
- b) endereço da Granja;
- c) nº do cadastro da Granja na DSA/ADAPAR;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- d) objetivo do transporte (ovos destinados exclusivamente para a classificação);
- e) data da embalagem dos ovos na granja;
- f) assinatura do Proprietário.
- g) **DO DESTINO**, Deverá estar descrito:
- h) nome do Entrepasto;
- i) endereço do Entrepasto;
- j) nº de registro do Entrepasto no Serviço de Inspeção competente.

- 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, isto é válido também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias de ovos;

- Para exposição de ovos no comércio dentro do Município de Pato Bragado/PR fica estabelecida a seguinte classificação:

TIPO PESO

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.

- É necessário 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. E obrigatório o estabelecimento ter implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.

Para estabelecimento de Pequeno Porte, também deve ser observada a Instrução Normativa 05/2017 MAPA ou outra que a venha substituí-la.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 005

NORMA INTERNA DE CONSTRUÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Os laticínios compreendem os estabelecimentos de leite e derivados de envase de leite, queijarias e demais unidades de produção de derivados lácteos.

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

1. distantes pelo de estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras ou de quaisquer fontes de odores desagradáveis ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometam a qualidade do produto
2. em terreno cercado, afastado dos limites de vias.
3. em área que permita a livre movimentação de veículos.

Parágrafo único. Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II- Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem possuir:

1 – ÁGUA potável, 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) possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades dos setores.
- c) É necessário que toda a água utilizada seja submetida à cloração.

Obs: O sistema de aquecimento de água pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

Em empreendimentos de pequeno porte, o aquecimento de água poderá ser feito por meio de outros sistemas que não por caldeira.

2 – 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; sendo vedado o deságue diretamente na superfície do terreno.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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.

3 – 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 separado das dependências industriais.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor; obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os processos de higienização, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do laticínio.

5 – VAPOR OU ÁGUA quente em quantidade suficiente às necessidades do laticínio;

6 - 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, podendo ser de led, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida. A utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

7 – 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;

8– PÁTIOS EXTERNOS pavimentados ou revestidos de material que impeça a formação de poeira ou barro, podendo utilizar pedras britas.

9 – PISO de material impermeável e antiderrapante, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação para o escoamento das águas residuais a ralos ou canaletas;

10 – PAREDES em alvenaria com as seguintes características:

a) lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- 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.

10- FORRO Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor, construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

12 - 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;

13- PORTAS metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais; Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

14- PÉ DIREITO nas seções industriais e nas câmaras frias que sejam capazes de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados; pé direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação.

15- 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;

16- VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS com as seguintes características:

- a) Em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;
- b) providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com acionamento e/ou fechamento automático toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido, armários ou espaço adequado para guarda dos pertences pessoais 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) Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

18- UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTO

Adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, *obedecendo* a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os processos de higienização, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do laticínio.

A - PASTEURIZADOR – É obrigatório em todos os estabelecimentos de leite e derivados, de acordo com o produto a ser industrializado.

Parágrafo 1 - Poderá ser permitido o uso de pasteurizador do tipo lento para empreendimentos de pequeno porte que utilizem exclusivamente matéria prima produzida no próprio estabelecimento. Neste caso o equipamento deve ser de tamanho adequado ao volume de produção e dotado de dispositivo de aquecimento, de termoregulador e homogeneizador de temperatura.

Parágrafo 2 - Os produtos artesanais devidamente assim certificados podem ser dispensados de pasteurização conforme seu processo produtivo característico.

B - CALDEIRA

1- deve estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência à existência, determinada pela legislação vigente;

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

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

21- FUNCIONÁRIO em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e quando em atividade no laticínio devem trajar uniforme completo composto de calça, camisa ou jaleco, avental, gorro e botas de cor clara

22-ORDENHA ANEXA 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.

Todos 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.

IV – A ZONA SUJA é composta por:



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

1-Setor de Recepção, constituído no mínimo de:

- a) Plataforma ampla, 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 adequados para a recepção higiênica do leite.
- d) O estabelecimento que produza seu próprio leite ou adquira de propriedades vizinhas e faça o transporte em taros, deverá fazê-lo em até 90 minutos após a ordenha.
- e) A propriedade que fizer o transporte de leite em taros deve possuir área destinada a lavagem, higienização e armazenamento dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite, podendo ser realizada na área de recepção.
- f) A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, podendo ser realizada na área de recepção.

2- Setor de Higienização de Caixas, constituído por uma sala anexa, porém independente ao corpo industrial e comunicar-se com o interior através de óculo e possuir equipamentos necessários e suficientes para a finalidade.

PARÁGRAFO ÚNICO: em estabelecimentos de pequeno porte pode ser utilizada a área de recepção para lavagem e higienização das caixas, desde que forneça condições adequadas.

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

VI- ANEXOS podem ser fundamentais ou opcionais.

- a) 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.
- b) São anexos opcionais ao funcionamento do laticínio: o escritório, o refeitório, lavanderia, a oficina e o lavadouro de veículos

VII- A ÁREA INDUSTRIAL A área industrial de um laticínio, conforme sua atividade, pode ser composta de:

- a) Setor de beneficiamento e envase de leite;
- b) Setor de fabricação de queijos;
- c) Setor de fabricação de iogurte e bebidas lácteas;
- d) Setor de fabricação de manteiga;
- e) Setor de fabricação de doce de leite ou requeijão;
- f) Setor de condimentos e aditivos;
- g) Setor de embalagem e rotulagem;
- h) Setor de estocagem e resfriamento;
- i) Setor de expedição de leite e derivados;
- h) Setor de cura de queijos.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

Um equipamento pode ser utilizado para múltiplas funções e as salas podem ser aproveitadas quando o setor permitir, sendo possível que os setores sejam definidos por barreira técnica quando o processamento assim o permitir.

Os diversos setores que compõem a área de fabricação de um laticínio devem:

- a) estar dispostos de uma sequência adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- b) serem dotados de equipamentos suficientes e adequados a necessidade do setor.
- c) quando possuir defumador, que este seja 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, quando a fabricação requerer defumação. A alimentação do defumador, para produção de fumaça, deve ser externa.

VIII- SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS

- a) estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;
- b) comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com seu exterior através de óculos;
- c) estar dotado de prateleiras ou estrados apropriados à guarda e conservação dos produtos nele armazenados.

Parágrafo único: Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de ingredientes, condimentos e aditivos, de embalagens e de rótulos poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados. Sendo que embalagens secundárias devem estar separadas ou isoladas.

IX- SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM

- 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 embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleira;
- c) Situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas da fabricação, e comunicar-se com o interior da indústria através de portas desde que com o exterior comunique-se através de óculo.

1- Em empreendimentos de pequeno porte, o setor de embalagem não necessita ser separado fisicamente da sala de produção.

2- O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderá ser separado por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos produtos.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

X- SETOR DE ESETOCAGEM E RESFRIAMENTO É constituído de câmaras frias ou depósitos, segundo as características dos produtos fabricados, adicionalmente devendo:

- a) Ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;
- b) Estar localizado próximo a área de expedição;
- c) Ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a tecnologia do produto;
- d) Utilizar estrados e estruturas de prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira, exceto para queijos que a tecnologia permita.

A – Em empreendimentos de pequeno porte, podem ser utilizados balcões ou refrigeradores domésticos para armazenamento, desde que haja controle de temperatura.

XI- SETOR DE CURA 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.

XII SETOR DE EXPEDIÇÃO DE LEITE E DERIVADOS.

- a) ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- b) dotado, preferencialmente, de óculo adequado à finalidade ou porta com barreira de insetos.
- c) dotado de prolongamento em sua cobertura capaz de proteger as operações de carga.

A – O transporte de produtos elaborados por empreendimentos de pequeno porte pode ser realizado em caixas isotérmicas, desde que estas sejam constituídas de material atóxico e de fácil higienização e que o tempo de permanência dos produtos não altere sua temperatura.

XIII LABORATÓRIO deve:

- a) estar dimensionado de modo a abrigar todos os equipamentos necessários às análises de rotina;
- b) ser acessível, preferencialmente, pela plataforma de recepção e comunicar-se com a dependência através de óculo;
- c) ser construído com materiais que facilitem sua lavagem e higienização.

XIV- 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.

OUTROS ANEXOS, tais como oficina, refeitório, residência, depósitos e lavanderia:

O estabelecimento pode ser anexo a residência, desde que tenha acesso independente.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

CONTROLE DE QUALIDADE -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. É obrigatório o estabelecimento ter implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.

Para estabelecimento de Pequeno Porte, também deve ser observada a Instrução Normativa 05/2017 MAPA ou outra que a venha substituí-la.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 006

NORMA INTERNA DE CONSTRUÇÃO PARA INDÚSTRIA DE PRODUTOS CÁRNEOS

I - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem estar instalados:

1. distante de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza.
2. em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas 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 voltadas diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem dispor de:

1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente

para atender as necessidades da indústria, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, e que preencha as seguintes condições:

- a) Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria conforme a necessidade e quantidade suficiente para atender as necessidades de cada 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.

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

- a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas 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) As demais águas residuais devem desembocar no sistema indicado para o tipo do estabelecimento ou fossa asséptica.
- c) O sistema de tratamento de dejetos deverá possuir forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes

com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recepção, armazenamento, desossa, salga, fabricação, cozimento, defumação, cura, rotulagem, estocagem, expedição e etc. Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre produtos prontos e matéria prima não processada ou em processamento.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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 da indústria.

- a) Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:
- De material impermeável e resistente (proibido madeira);
 - De superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;
- b) Compreende-se por equipamentos: serras (desossa), pias, esterilizadores, talhas, equipamentos para moer, fatiar, picar, misturar, embutir e outros, como tanques plataformas, caldeira, etc, e devem ser:
- Em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a de manda do estabelecimento;
 - De material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que tiverem contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação devem ser do tipo não oxidavel.
 - De tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo: pias, em locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;
 - Serras, que podem ser automáticas ou manuais;
 - Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta cinco graus centígrados);
 - Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado.
- c) Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:
- As instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;
 - O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar sub-produtos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;
 - O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e sub-produtos comestíveis.
 - Pias em locais adequados de preferência acionado a pedal com utilização de sabão líquido e papel toalha descartáveis de folha branca, com lixeira de acionamento no pedal e placa com a forma correta de lavagem das mãos.
 - Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta cinco graus centígrados).



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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, podendo ser de LED, é vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida. A utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

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, exaustores ou outros.

7 - PÁTIOS pavimentados de modo a 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 industriais de produtos cárneos devem possuir:

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

2 - PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que atenda os seguintes requisitos.

a) O ângulo entre paredes e entre pisos 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, não sendo permitida sua fixação com armadura de madeira. 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 hajam boas condições de temperatura dentro de



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

todos os setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 (metros) na área industrial e 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias.

7 - FUNCIONÁRIOS - Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, conforme seu tamanho e capacidade. Quando em atividade devem trajar uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara. O acesso de funcionários deve ser:

- a) Adequado de forma que não tenha contra fluxo;
- b) provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada.
- c) dotado de lavadouro de botas e pias de higienização.

8 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS: devem ser:

- a) Em tamanho e número suficiente conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento. Separado por sexo de feminino e masculino.
- b) providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com acionamento e/ou fechamento automático toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido, armários ou espaço adequado para guarda dos pertences pessoais e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal
- c) localizado preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não havendo comunicação direta com a área interna e provido de laje.
- d) Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

IV - Todos os estabelecimentos industriais de produtos carnes para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

1 - ÁREA DE RECEPÇÃO composta de:

- a) Hall de recepção - local destinado a recepção da matéria prima;
- b) Câmara Fria e/ou equipamento de refrigeração destinado ao armazenamento da matéria prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria. Quando houver trilhagem deverá apresentar uma altura mínima de 2,50 metros, distante entre si no mínimo 60 cm. Sendo que a trilhagem poderá ser dispensada a critério do serviço de inspeção para empreendimento de pequeno porte

2 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO - Deve possuir:

- a) **Setor de desossa** - destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria. Neste setor deverão ser instaladas



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários.

- b) **O local para depósito de ossos** deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo. Permite-se o uso de tambor devidamente higienizado com tampa e identificado para a finalidade.
- c) **Setor de salga:** destinado a salga de produtos deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável, sendo a comunicação deste setor com a desossa feita por meio de óculo.
- d) **Setor de fabricação** - local destinado a fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira. As mesas devem ser de material que permita uma perfeita higienização.

3 - ÁREA QUENTE: local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros). A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.

4 - ÁREA DE EXPEDIÇÃO: deve possuir:

- a) **Setor de Embalagem** - Localizado junto a expedição, necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.
- b) **Setor de Estocagem** - local destinado ao armazenamento de produtos acabados, necessita de refrigeração, composto por uma câmara fria e/ou freezers com capacidade adequada a produção. Faz parte ainda do setor de estocagem um local destinado a cura de produtos, isolado da expedição.
- c) **Setor de condimentos e embalagens:** anexos à área de manipulação, destinado à guarda de embalagens e condimentos usados na fabricação de produtos. Devem ser construídos de forma que possuam porta comunicando para o interior da fabricação e óculo para o exterior da indústria. Deverão apresentar ainda, prateleiras destinadas ao armazenamento dos condimentos usados na fabricação. Aqui permite-se o uso de madeira desde que bem trabalhadas.
- d) **Setor de Tripas:** anexo a área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área externa da indústria e óculo para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas, quando necessário. É permitida barreira técnica entre o setor de tripa e área de fabricação.
- e) **Em empreendimentos de pequeno porte:** a guarda de embalagens, rótulos, ingredientes e tripas poderão ser realizadas nas áreas de produção, em armários



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

ou prateleiras de material de fácil limpeza, bombonas ou tambor, isolados uns dos outros e adequadamente identificados, podendo estocar no local apenas a quantidade de embalagens para uso diário.

5 - ANEXOS - São considerados como anexos: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais, etc. É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

6- CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico. E obrigatório o estabelecimento ter implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 007

NORMA INTERNA DE CONSTRUÇÃO DE 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;
- 2 – Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas 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 asfaltamento 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.

- a) Todas as dependências devem ter água 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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- Não é obrigatório a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratório externo, sendo somente realizada no estabelecimento análise da umidade.

- 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, quando necessário.

- a) Compreende-se por utensílios para os fins do item anterior: facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados, etc. e 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 fins do item 4: tanques para banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, depósito, fusão, etc., centrifugas, secadores, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, batedeiras/ misturadeiras, seladoras, prensas entre outros e devem ser:
 - Em número e tamanho(capacidade)suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
 - 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;
 - 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 (ou lâmpadas de material que não geram estilhaço) é vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida. A utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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, permitindo-se o revestimento primário desde que com 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 em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

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. 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.

O acesso de funcionários deve:

– Deve ser adequado de forma que não tenha contra fluxo;

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

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

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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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 com acionamento e/ou fechamento automático toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido, armários ou espaço adequado para guarda dos pertences pessoais e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal;
- c) localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;
- c) dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação.
- d) Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, desde que o estabelecimento seja de caráter familiar, ou os funcionários sejam exclusivamente de um único sexo, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

“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:

- a) Setor de recepção, que deve ser constituído de:
 - Plataforma ampla, situada a 0,80 m (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar as operações de descarga do mel;
 - Prolongamento de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das interpéries;
 - equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do mel;
 - área de lavagem e higienização de recipientes (baldes, etc.) anexa à plataforma, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel;
 - local apropriado para depósito de recipientes limpos.
- b) 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



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

também de pias (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

VI – ANEXOS:

- a) 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;
- b) são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

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

- a) Setor de pré-aquecimento, banho-maria, centrifugação, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.
- b) Setor de preparo de geléia real e pólen e adição ao mel.
- c) Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres.
- d) 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).
- e) Setor de acondicionamento e rotulagem.
- f) 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).
- g) Setor de depósito de produtos prontos e expedição.
- h) 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:

- a) estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- b) serem de tamanho adequado à sua destinação;
- c) terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- d) serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;
- e) terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil lavagem e higienização;
- f) serem dotados de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor.
- g) Quando for necessária a descristalização, esta poderá ser realizada em estufa, banho-maria ou equipamento similar para esta finalidade.
- h) O setor de embalagens primárias, secundárias e rótulos poderá ser separado por barreira técnica, desde que não haja prejuízo a identidade e inocuidade dos



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

produtos, podendo estocar no local apenas a quantidade de embalagens para uso diário.

i) Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens, rótulos e ingredientes poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

VIII – SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM, que deve:

- a) ter tamanho, iluminação natural e 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, como: embaladeiras, grampeadores, carrinhos, estrados (não de madeira), prateleiras, etc.;
- c) situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto do estabelecimento.
- d) não é permitida a reutilização de embalagens destinadas à comercialização.

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:

- a) estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento;
- b) equipado com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira;
- c) de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;
- d) a expedição deve ser feita através de óculo e dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as interperies.

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 e depósitos.

- a) devem estar localizados distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não permita a interferência na qualidade higiênica e sanitária do ambiente;
- b) não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- c) quando forem anexos ao estabelecimento, deve comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico. E obrigatório o estabelecimento ter implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.

Para estabelecimento de Pequeno Porte, também deve ser observada a Instrução Normativa 05/2017 MAPA ou outra que a venha substituí-la.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 008

NORMA INTERNA DE CONSTRUÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS DE AUTOSSERVIÇO

- DISTRIBUIDORAS
- SUPERMERCADOS
- CASAS DE CARNES

I- Todos os entrepostos de carnes e de frios devem estar:

- a) Localizados distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância que não permita a interferência na qualidade higiênica e sanitária dos produtos;
- b) Instalados em terreno cercado, dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

II- Todos os entrepostos de carnes devem dispor de:

1- ÁGUA DE ABASTECIMENTO potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, e que atenda as disposições seguintes:

- a) todas as dependências devem possuir pontos de água 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.

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

- a) todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas 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) O sistema de tratamento de dejetos devesse possuir forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente

3- UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor.

- a) Compreende-se por utensílios:
 - Caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, de material impermeável e resistente entre outros e devem ser de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento, de tecnologia adequada à respectiva utilização.
- b) Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

- As instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;
- O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar sub-produtos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;
- O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e sub-produtos comestíveis.
- Pias em locais adequados de preferência acionado a pedal com utilização de sabão líquido e papel toalha descartáveis de folha branca, com lixeira de acionamento no pedal e placa com a forma correta de lavagem das mãos.
- Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta cinco graus centígrados).

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, podendo ser de LED, é vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida. a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores

6- VENTILAÇÃO E CLIMATIZAÇÃO A ventilação deve ser natural e 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, sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção

III- Todos os entrepostos de carnes devem possuir:

1- PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente 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 de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira.

4- JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser arredondados 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.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

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 e CÂMARAS FRIAS- local destinado ao armazenamento da matéria prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilhagem deverá apresentar:

ALTURAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVINO/CAPRI
Câmara fria	2,50 m	2,50 m	2,50 m	2,50 m
Setor de desossa e expedição	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m

DISTÂNCIAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVINO/CAPRI
Entre trilho e paredes	1,20 m	1,20 m	1,00 m	1,00 m
Entre trilhos e colunas	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m
Entre dois trilhos paralelos	2,00 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
Na câmara fria: entre trilhos e entre trilho e paredes	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m

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

O acesso de funcionários deverá:

- Ser de forma que o acesso atenda ao entreposto de carne e de frios;
- Ser provido de pedilúvio ou de tapete desinfetante na entrada do setor operacional e construídos e/ou localizados de forma e tamanhos que sua utilização não permita que se pule por cima do mesmo;
- 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, separados por sexo, conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

- Localizados preferencialmente, anexos ao estabelecimento com acesso independente, não havendo área de contato direto;
- Separados por sexo e em quantidade e tamanho adequados ao número de funcionários que trabalham no local, conforme legislação específica;
- Dotados dos equipamentos e utensílios necessários às boas práticas de higiene;
- Dotados de pedilúvio no acesso para a área de manipulação

IV- Todos os estabelecimentos para serem registrados no SIM/POA, devem possuir, basicamente:



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

10 – SETORES ESPECÍFICOS

Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- a) **Área de Recepção**- local destinado à recepção da matéria prima. Câmara fria ou outro sistema apropriado – local destinado ao armazenamento da matéria prima com capacidade suficiente para que atenda às necessidades do estabelecimento

- b) **Área de Manipulação:**
 - Setor de desossa: destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes. Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários. No setor de desossa não é recomendado o uso de bancadas e o local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo. Permite-se o uso de tambor com tampa, devidamente higienizado devendo estar identificado para a finalidade.
 - Setor de Salga: destinado a salga de produtos deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável.
 - Setor de fabricação: local destinado a fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira.

- c) **Área de embalagem e estocagem**
 - Setor de Embalagem: Local dotado de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade
 - Setor de Estocagem – Local destinado ao armazenamento de produtos acabados, quando necessária a refrigeração a mesma pode ser composta por câmara fria e/ou freezer, conforme a capacidade de produção. Faz parte ainda do setor de estocagem um local destinado a cura de produtos, isolado da expedição.

- d) **Setor de Resfriamento/ Congelamento:** Constituído de câmaras frias e/ou congelamento, servindo para armazenamento de carcaças ou cortes.
 - Ser em número condizente com o potencial do estabelecimento e utilização das mesmas;
 - Ser localizada voltada para a expedição;
 - Ser dotada de equipamento frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguintes parâmetros:
 - Câmara de resfriamento: 0º C (zero) a 1º C (um);
 - Câmara de congelamento: - 18º C (menos dezoito);
 - Ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização;
 - Apresentar porta de tamanho adequado.



Município de Pato Bragado

Estado do Paraná

e) Setor de Expedição

- Apresentar projeção de cobertura;
- Ser construída de maneira que não permita a entrada de funcionário;
- Apresentar plataforma de expedição. (quando aplicável).

11- ANEXOS

São considerados como anexos: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de produtos prontos e matéria prima.

a) Escritório

Deve ser localizado próximo, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

b) Outros Anexos

Oficina, refeitório, residência, depósitos.

- Devem estar localizados distante da área industrial;
- Não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- Quando forem anexos ao estabelecimento, deve comunicar-se com o mesmo somente através de "óculo".

6- CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico. É obrigatório o estabelecimento ter implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.