

Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

ANEXO I

NORMAS TÉCNICAS PARA

UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO

O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico, só concederá registro aos abatedouros frigoríficos de pescado quando seus projetos de construção forem previamente aprovados pelo SIM, antes do início de qualquer obra.

As agroindústrias que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. devem adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos devem ser, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM, antes do início de qualquer construção ou quando o SIM julgar necessário.

1. DEFINIÇÕES:

I- ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO

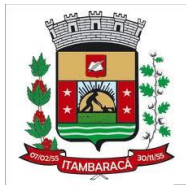
Entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos de pescado, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

II- INSTALAÇÕES:

Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das seções de recepção, manipulação, expedição e seus anexos, câmaras frigoríficas, setor administrativo, sanitários, vestiários e outras instalações, sistemas de água, esgotos etc

III- EQUIPAMENTOS:

Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, esteiras, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

IV- OPERAÇÕES:

Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção dos produtos e seus subprodutos.

2. CONSIDERAÇÕES INICIAIS:

I- MATÉRIA-PRIMA:

Toda a matéria-prima recebida deve ter sua procedência comprovada por documento emitido por órgão competente, e aceito pelo SIM.

II- DOS PRODUTOS:

Todo o produto de origem animal industrializado no estabelecimento, deve ter registro prévio no SIM, devendo respeitar os processos tecnológicos, a legislação específica e o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) do produto, quando houver. É permitida a fabricação de produtos que não tenham RTIQ, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo SIM, e garanta segurança alimentar.

3. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES:

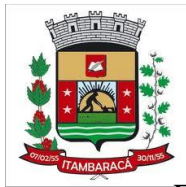
A disposição das dependências e a localização dos equipamentos devem prever fluxo contínuo de produção, evitando o contrafluxo. Devem ter condições para que permitam inspeção sanitária, manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção.

Os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção.

Não é permitido o uso de madeira.

A critério do SIM, podem ser autorizado outros tipos de materiais.

I- LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

A localização do estabelecimento deve observar o Plano Diretor do Município, e o Código de Posturas, devendo ser licenciada pela Secretaria do Meio Ambiente. No caso de estabelecimento isento de licença ambiental, devem apresentar a dispensa de licença diretamente ao SIM.

A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida, prevendo expansões. Recomenda-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas.

Quando se tratar de estabelecimento já construído, ou localizado na zona urbana, este afastamento pode ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

Em qualquer dos casos, a área deve possibilitar a circulação de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas, a critério do SIM, a pavimentação pode ser realizada com britas.

Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

A área industrial deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não é permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios, devendo possuir acesso independente.

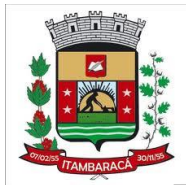
II- ÁREA CONSTRUÍDA

Deve ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produto e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado à tecnologia utilizada na industrialização dos produtos. Deve-se considerar a posição solar, e demais condições climáticas.

O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

III- BARREIRA SANITÁRIA

A barreira deve estar localizada em todos os acessos para a área limpa da indústria, devendo ser



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

coberta, dispor de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido. Também deve dispor de pia com torneira com fechamento sem contato manual, e sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionada sem contato manual e substância sanitizante.

IV- PISOS

O piso deve ser liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive em direção às canaletas e ralos para uma perfeita drenagem. Deve ser de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis, aprovados pelo SIM.

Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso para o escoamento das águas residuais, estas devem ter largura suficiente para drenagem, ser preferencialmente côncavas e cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo pranchões de madeira.

V- ESGOTOS

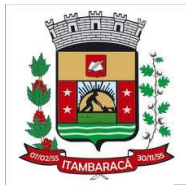
Os esgotos devem ser lançados nos condutores principais por meio de sifões. A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros insetos e animais. Deve ser ligado a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial. O diâmetro dos condutores deve ser estabelecido em função da superfície da sala, devendo os coletores estarem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão. Não é permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

VI- PAREDES

O pé-direito das instalações deve facilitar troca de ar e a claridade e permitir adequada instalação dos equipamentos pertinentes a atividade. Recomenda-se um pé direito superior a 3 metros.

As paredes das salas de processamento devem sempre ser inteiras, ou seja, fechadas até o forro.

As paredes internas devem ser sempre de alvenaria revestido com material impermeável, ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização. A parede deve ser impermeável até a altura mínima de 2,0 m (dois metros), ou totalmente, nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

área de 2,0 m (dois metros) as paredes devem ser devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

Recomenda-se o uso de cantoneiras para anular os cantos “vivos” de pilares e paredes.

VII- ABERTURAS

Todas as aberturas devem conter obrigatoriamente telas a prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

As portas e janelas devem ser sempre de material impermeável, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira.

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar a circulação de pessoal, trânsito de carrinhos com largura mínima de 1,20m. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para permanecerem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos.

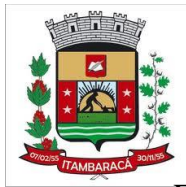
Permite-se, a porta holandesa (porta dividida no meio horizontalmente), como óculo de entrada.

As janelas devem ser construídas de forma a facilitar a limpeza e facilitar a ventilação. Sugere-se peitoris chanfrados em ângulo para facilitar a limpeza. A janela deve ficar, preferencialmente, mais alta nas salas de manipulação, para facilitar a limpeza e a ventilação.

VIII- TETO

O teto deve ser de material impermeável, liso e de fácil higienização. O forro, quando existir, também deve ser de material impermeável, liso e adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, não sendo permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização.

Pode ser dispensado o uso de forro, quando a estrutura do telhado for impermeável ou metálica e de boa conservação, Qualquer outro caso deve ser autorizado previamente pelo SIM.



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

IX- CORREDORES

Devem ter largura suficiente para a circulação de pessoal, passagem de carrinhos, caixas e bandejas.

X. CONVENÇÃO SUGERIDA DE CORES PARA TUBULAÇÕES

| | |
|---------------|-------------------|
| Vermelha..... | incêndio |
| Preta..... | esgoto |
| Verde..... | água potável |
| Marrom..... | água hiperclorada |
| Amarela..... | amônia |
| Branca..... | vapor |
| Cinza..... | força |
| Azul..... | ar comprimido. |

XI. ÁGUA DE ABASTECIMENTO

O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

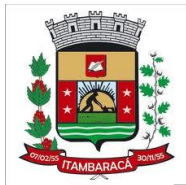
Toda água utilizada deve ser clorada.

Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deve possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água deve passar, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração.

Quando a água for proveniente de poços artesianos, deve possuir clorador, preferencialmente automático, que é sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água.

Os estabelecimentos devem dispor de reservatórios de água, sendo que estes devem permanecer sempre fechados para evitar a sua contaminação, além de impedir uma maior volatilização do cloro. O reservatório deve ser devidamente higienizado com frequência mínima semestral, ou a ser definido pelo SIM.

O controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

XII. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.

O estabelecimento deve ter ampla área de janelas, com esquadrias metálicas ou outro material aprovado pelo SIM, de preferência, basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial, quando necessária, deve ser com luz fria, protegidas contra rompimentos. A proteção é dispensável quando forem utilizadas lâmpadas do tipo LED. Deve-se observar um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação, 500lux nas áreas de inspeção e de 100lux nas câmaras.

É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

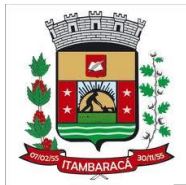
4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, que evite contaminação cruzada, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

O material empregado nos equipamentos, utensílios e recipientes deve ser atóxico, impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do SIM, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Não é permitido o uso de qualquer tipo de tecido (panos, toalhas, etc.) nas dependências dos estabelecimentos e seus anexos, exceto para uso na dessoragem dos queijos, devendo ser estes constituídos de material próprio para esta finalidade.



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

Os equipamentos e utensílios devem apresentar perfeito acabamento, sugerindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes. Devem ser desmontados com facilidade para a realização de uma adequada limpeza. Devem apresentar resistência frente as repetidas operações de limpeza e desinfecção.

I- MESAS:

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável aprovado, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado ou outro material impermeável.

As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

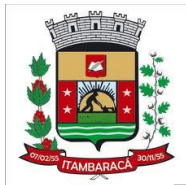
Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

II- CHUTES:

Quando existirem, os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável e desmontáveis em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acañetados, com tampa ajustável e removível em toda a sua extensão.

Os chutes para produtos não-comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis. Estes chutes devem possuir na extremidade final uma tampa articulada que permita a passagem do produto, evitando, porém o refluxo de odores estranhos.

É permitido o uso de bombonas e outros recipientes devidamente tampados de uso exclusivos e bem identificados para depositar subprodutos não-comestíveis ou resíduos. Os resíduos devem retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação.



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

III- CARRINHOS:

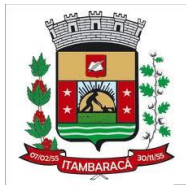
Quando existirem, os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”. Os carros para produtos condenados também terão a cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição “CONDENADOS”.

IV- LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES

Todas as salas que manipulem produtos de origem animal, devem dispor de lavatórios de mãos (pia), com torneiras com acionamento não manual, providos de sabão líquido neutro e inodoro, e toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos. No caso do uso de toalhas de papel, deve ter recipientes coletores, com tampa acionada a pedal. Quando o SIM achar necessário, deve ter higienizadores de mãos.

V- HIGIENIZADORES DE UTENSÍLIOS

As seções de manipulação devem dispor também de higienizadores de utensílios (facas, chairas, ganchos e serras) com temperatura mínima de 85 °C (oitenta e cinco graus centígrados). A critério do SIM, poderão ser aprovados outros métodos de higienização de utensílios.



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

5. ZONA SUJA:

I- TANQUE DE DEPURAÇÃO

Deverá ser revestido com material impermeável com objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Poderá ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

II- SEÇÃO DE RECEPÇÃO E INSENSIBILIZAÇÃO:

A recepção de pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito, de no mínimo 3 (três) metros, excepcionalmente poderá ser de altura inferior ficando a aprovação a critério do S.I.M.

Essa seção será separada fisicamente por parede inteira e não poderá haver trânsito de pessoal entre essa e a seção de evisceração e filetagem, exceções deverão ter justificativa e ser aprovadas a critério do S.I.M.

A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado, ou outra forma a ser aprovadas a critério do S.I.M. Essa comunicação deverá ser constituída de material impermeável e inoxidável e de fácil higienização e dispor de água sob pressão com cinco partes por milhão (5 ppm) de cloro residual a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado.

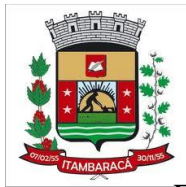
Nessa área poderá dispor de câmara de espera (isotérmica) para armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado de imediato.

Possuir cobertura adequada nos locais reservados à descarga do pescado, cujas áreas deverão ser devidamente protegidas contra a entrada de cães, gatos e outros animais estranhos.

Nesta seção, para os estabelecimentos que recebem peixe vivo para o abate, deve se fazer a insensibilização dos mesmos. As técnicas de insensibilização destes animais devem seguir o Código Sanitário de Animais Terrestres da OIE, e demais legislações de Bem-estar Animal e Abate Humanitário.

III- SEÇÃO DE EVISCERAÇÃO

Deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento A disposição das mesas deverá



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis, de forma que os resíduos não fiquem acumulados dentro da área de manipulação.

Deverá conter uma fonte de água para lavagem frequente de resíduos.

6. ZONA LIMPA:

É composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria primária livre de impurezas e das partes não comestíveis

I- SEÇÃO DE FILETAGEM

Deverá dispor de mesa para corte (espostejamento e filetagem). E demais equipamentos necessários.

A embalagem primária poderá ser realizada nessa seção quando houver espaço e mesa exclusiva para essa operação, sem prejuízo das demais.

Deve dispor também de higienizadores de utensílios (facas, chairas, ganchos e serras) com temperatura mínima de 85 °C (oitenta e cinco graus centígrados). A critério do SIM, poderão ser aprovados outros métodos de higienização de utensílios.

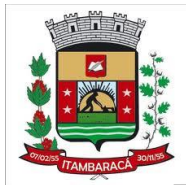
II- SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Quando houver, será anexa à seção de processamento, separada dessa através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízos das demais.

As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária. O acesso a esse depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

7. FÁBRICA E/OU SILO DE GELO



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

Deverá possuir instalações para a fabricação e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária. Preferencialmente o silo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, ser conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

8. CÂMARAS FRIAS

O estabelecimento deve possuir instalações de frio com sistema compatível com a capacidade de produção.

As instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio, com termômetro externo, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

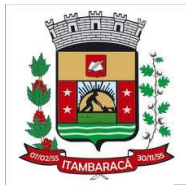
Quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frias, estas devem ser construídas de alvenaria, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de painel termoisolante com tratamento anticorrosivo. O piso deve ser de concreto ou outro material de alta resistência, liso, impermeável e de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior. Deve possuir portas metálicas ou de material plástico, não se tolerando portas e marcos de madeira. O pé direito deve variar conforme a finalidade para a qual é utilizada ou a critério do SIM.

É rigorosamente proibido o uso de madeira no interior das câmaras frias.

Pode ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico como câmara, desde que estes sejam utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atendam a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possuam sistema de controle de temperatura externo com registros diários, mediante autorização do SIM.

Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio e sem contato direto com o piso.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100lux ao nível do produto. No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre $-0,5^{\circ}\text{C}$ e -2°C .



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

I- TÚNEL DE CONGELAMENTO:

Os túneis de congelamento rápido devem atingir temperaturas não superiores a -25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no menor período possível (inferior a 24 horas).

Pode ser construídos em alvenaria ou totalmente em painéis termoisolantes metálicos. Em qualquer dos dois casos devem ter camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20 m (vinte centímetros) ou outro material de isolamento aprovado pelo SIM.

O isolamento deve abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e a baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em *freezer* com as seguintes ressalvas:

- a) o *freezer* usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem; tendo para este fim um freezer específico.
- b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

II- CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS

Pode ser construídos em alvenaria ou totalmente em painéis termoisolantes metálicos. Em qualquer dos dois casos devem ter camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20 m (vinte centímetros) ou outro material de isolamento aprovado pelo SIM. O isolamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. A iluminação deve ser com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

Só serão transferidos dos tuneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no seu interior.

Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em palets, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

Para estabelecimentos de pequeno porte, poderá ser admitida a estocagem em *freezer*, devendo ser aprovado a critério do S.I.M.

9. SEÇÃO DE FRACIONAMENTO DE PRODUTO CONGELADO

Esta sala deveser existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

O pé-direito das instalações deve facilitar troca de ar e a claridade e permitir adequada instalação dos equipamentos pertinentes a atividade, sugerindo-se no mínimo 3,00 m (três metros).

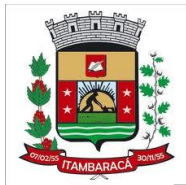
O sistema de climatização de manter a temperatura da sala entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos. É conveniente que, pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico facilitar a climatização.

O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois prejudica a sua climatização.

Caso for de interesse da empresa, a iluminação natural da seca-o, pode ser utilizados tijolos de vidro refratário.

Deve ser localizada contígua as câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino a sala de fracionamento não transite pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.

Deve possuir seção de embalagem secundaria independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

10. SEÇÃO DE DESPOLPADEIRA

Para produção de carne mecanicamente separada (CMS) o estabelecimento deverá ter uma sala mantida a temperatura de 10°C durante as operações.

11. PRODUÇÃO DE CONSERVA DE PESCADO

Se o estabelecimento fabricar conservas de pescado, deverá possuir também as seguintes seções.

I- SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS

Esta seção localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

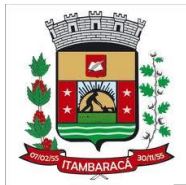
Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção.

Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo SIM.

II- SEÇÃO DE COZIMENTO

Esta seção deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas a vapor, mesas inox, exaustores etc.

III SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão preferencialmente possuir circulação indireta (ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

IV SEÇÃO DE PROCESSAMENTO

Deve ser contígua à sala de evisceração e filetagem ou à câmara de resfriamento ou câmara de estocagem descongelados de matéria-prima. Terá as mesmas características da sala de fracionamento de produtos congelados. A critério do SIM, poderá ser utilizada a sala de fracionamento de produtos congelados, em desde que em momentos diferentes. Neste caso, cronograma de utilização da sala deve ser entregue ao SIM.

Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento.

12. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:

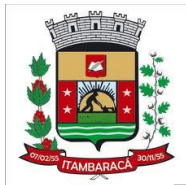
Deve ter comunicação com a parte externa através de porta com fechamento automático e telada para evitar a entrada de insetos.

É permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

13. TRANSPORTE DE PRODUTOS

Os produtos acabados devem estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e devem ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados na Vigilância Sanitária.

14. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS, BANDEJAS E CARRINHOS



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

Os tanques devem ser de alvenaria revestidos de azulejos, material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

Deve dispor de água quente sob pressão para higienização. O uso de água quente pode ser dispensado desde que o estabelecimento comprove a eficácia do método de higienização utilizado. A seção deve ainda possuir estrados plásticos ou galvanizados para que o material não seja colocado diretamente no chão. O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção.

Para caixas utilizadas na recepção do pescado integro (sem lavagem previa), estas serão higienizadas numa seção própria localizada contígua a seção de recepção do pescado. Estas caixas, mesmo apos a higienização, não entrarão na indústria.

Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

As caixas de uso interno, ou utilizadas na expedição de produtos prontos, serão higienizadas em seção que se comunique com as seções de industrialização por porta ou óculo.

Em agroindústrias de pequeno porte a lavagens de bandejas e utensílios utilizados na sala de evisceração e filetagem poderão ser lavados nas próprias salas, após o término dos trabalhos.

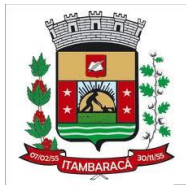
15. DEPÓSITOS

O estabelecimento deve possuir áreas de armazenagem em número suficiente, dimensão compatível com o volume de produção e temperatura adequada, de modo a atender as particularidades dos processos produtivos. O acesso ao almoxarifado deve preferencialmente, ser independente da indústria, podendo ter comunicação com esta através de óculo para passagem de material.

I- DEPÓSITOS DE PRODUTOS

Os produtos que necessitam de refrigeração devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio.

Produtos diferentes podem ser armazenados em uma mesma área desde que não haja interferência de



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

qualquer natureza que possa prejudicar a identidade e a inocuidade dos produtos.

II- DEPÓSITOS DE EMBALAGENS, INGREDIENTES, INSUMOS E OUTROS:

A armazenagem das embalagens, rótulos, ingredientes e demais insumos a serem utilizados deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, devidamente organizados, podendo ser realizada em armários de material não absorvente e de fácil limpeza.

Os uniformes e materiais de trabalho, embalagem primária, matérias-primas, ingredientes e condimentos, peças de reposição dos equipamentos, devem ser adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.

III- DEPÓSITOS DE MATERIAL DE LIMPEZA

A armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências.

Os almoxarifados devem ser adequadamente ventilados e devem possuir dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

Nenhum material pode ser depositado diretamente sobre o piso, devendo ser utilizados estrados e/ou prateleiras para este fim.

Outra forma de armazenamento pode ser autorizada a pelo SIM.

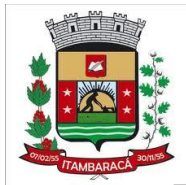
16. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

Devem ser sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações devem ser compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

É proibido o acesso direto entre as instalações sanitárias e as demais dependências do estabelecimento.

Devem dispor de 1 (uma) unidade de sanitário/vestiário para cada 10 (dez) trabalhadores do mesmo sexo, considerando os familiares e os contratados.

No caso de agroindústrias de pequeno porte, pode ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fique a uma distância superior à 40 m (quarenta metros), sendo que o acesso deve ser



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários de assento com tampa, papel higiênico e cestas coletoras de papéis com tampa acionada sem contato manual. Na saída, devem ter lavatórios de mãos com torneiras, preferencialmente, de fechamento não manual, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionada sem contato manual.

Os vestiários, para troca e guarda de roupas, devem ser separados fisicamente da área dos sanitários, sendo providos de armários individuais em número suficiente.

Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários devem ser dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente e devendo ser sempre providas de telas à prova de insetos, não devendo ter, em hipótese alguma, abertura para dentro da agroindústria.

Quando a indústria for contígua à residência e a mão de obra da indústria for familiar pode ser dispensada a construção de vestiários e sanitários, podendo ser utilizado o banheiro/vestiário da própria residência, devendo o estabelecimento designar um local específico e de fácil acesso à fiscalização e visitantes. Os estabelecimentos operados apenas por membros da família proprietária poderão ser dispensados de instalações separadas por sexo.

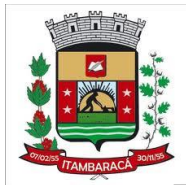
17. UNIFORMES

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

O uniforme deve ser de cor clara e consistir, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas devem ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deve usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Todo o pessoal que manipular alimentos deve, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

18. LAVANDERIA

Recomenda-se a instalação de lavanderia, para que sejam evitados os inconvenientes da lavagem caseira dos uniformes de trabalho. Quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

19. INSTALAÇÕES PARA DESNATURAÇÃO OU PROCESSAMENTO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS E CONDENADOS (GRAXARIA)

Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual ou Federal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem.

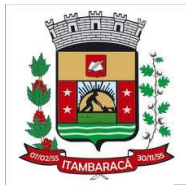
Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicada ao S.I.M. e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

Estes produtos, quando a coleta não for diária, deverão ficar armazenados em local próprio afastado do corpo da indústria composto de piso, teto e cerca de tela.

Caso exista instalações para desnaturação ou processamento de produtos não comestíveis e condenados na agroindústria, estas instalações serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5,00 m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis.

Sua construção será inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção às canaletas ou ralos sifonados.

Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela à prova de insetos e portas com



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

dispositivo de fechamento automático.

Os equipamentos mínimos necessários serão: tanque para cozimento do sangue que será canalizado diretamente da canaleta de sangria, quando este não for empregado na fabricação de farinha; digestor com aquecimento a vapor indireto (parede dupla) e que alcance temperatura mínima de 120 °C, sob pressão ou, autoclave com aquecimento à vapor direto e que atinja também temperatura mínima de 120 °C, sob pressão; percoladores e tanques para decantação e depósito de óleo. Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio

para o depósito de farinha, sem o risco de sua contaminação.

É rigorosamente proibido o simples cozimento dos produtos não comestíveis e condenados em tachos abertos e sem pressão, onde a temperatura não passa de 100°C (cem graus centígrados).

Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não-comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente para a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma o seu enterramento. O sangue, quando não aproveitado na fabricação de farinhas, será sempre cozido, visto que, este jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria.

20. SALA DE MÁQUINAS:

A sala de máquinas deve dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deve ser separada de outras dependências. Recomenda-se, para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam em elemento vazado.



Prefeitura Municipal De Itambaracá

Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

21. INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES

O estabelecimento deve dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes, compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pela Secretaria do Meio Ambiente.

22. REFEITÓRIO

Quando existente, deve ser instalado em local próprio, dimensionado em função do número de operários. Proíbe-se as refeições nos locais onde se desenvolvem trabalhos industriais.

23. ESCRITÓRIO

O escritório, quando existente, deve estar localizado fora do setor industrial.

24. INSTALAÇÕES PARA A INSPEÇÃO SANITÁRIA

A necessidade dessas instalações no estabelecimento ficara a critério e decisão do SIM., levando-se em conta o tamanho e processamento da agroindústria.

25. RELAÇÃO INDÚSTRIA VAREJO

A existência de varejo na mesma área da indústria vai implicar no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos devem ser preferencialmente independentes, recomendando-se que, quando houver a comunicação interna do varejo com a indústria, esta seja feita através de óculo.

26. CONSIDERAÇÕES FINAIS



Prefeitura Municipal De Itambaracá
Secretaria Municipal De Agricultura e Meio Ambiente

Avenida Interventor Manoel Ribas, nº 06, Centro / Fone: (43) 3543-1227

E-mail: agricultura@itambaraca.pr.gov.br / CEP 86375-000 – Itambaracá – PR

Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente Norma Técnica devem ser resolvidos pelo SIM, ficando o Secretário Municipal de Desenvolvimento Econômico autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

27. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

RIISPOA: DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017

Instrução Normativa MAPA Nº 16 DE 23/06/2015 da Agroindústria Familiar

Instrução Normativa nº 5 de 14/02/2017 / MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento