



ANEXO 18

Para aprovação de um estabelecimento de pescados e derivados deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:

- I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;
- II- ser instalado em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- III- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- IV- possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
- V- ter paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- VI- possuir forro liso e impermeável;
- VII- possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- VIII- dispor de dependências e instalações mínimas para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

IX- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

X- dispor de local exclusivo para manter material de limpeza e higiene;

XI- dispor de local exclusivo para manter ingrediente e embalagens;

XII- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XIII- dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XIV- dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

XV- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XVI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

XVII- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de bloqueio sanitário;

XVIII- dispor, a critério do S.I.M., de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

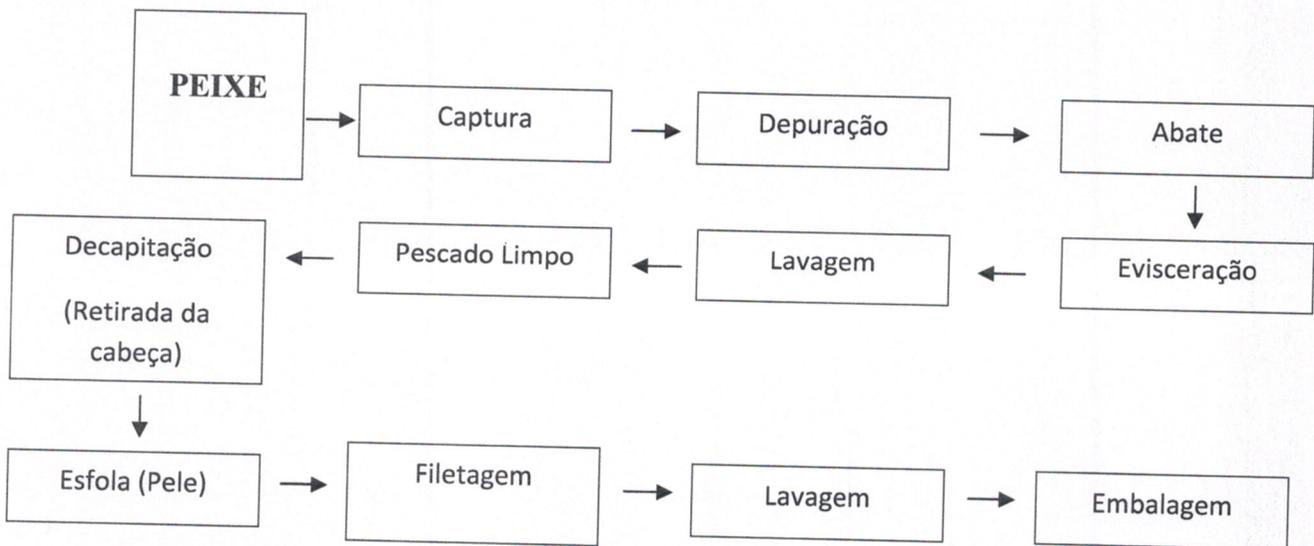


XIX- os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável, de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se ainda de estabelecimento de pescados e derivados, devem ser atendidas também as seguintes condições:

I- dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE PESCADO LIMPO



a) CAPTURA E DEPURAÇÃO

A captura do peixe deve ser feita de forma que ele não lute ou agonize, provocando uma decomposição mais acelerada do pescado final. Os animais devem ser selecionados pelo tamanho e pelo estado de saúde.

A depuração é uma técnica capaz de eliminar os sabores e odores desagradáveis do peixe, consistindo em transportar os animais para tanques que recebem fluxo contínuo de água limpa. O animal passa no mínimo 02 (dois) e no máximo 10 (dez) dias nesse tanque; os peixes ficam sem ração durante esse tempo, porém deve-se cuidar para não prejudicar os animais, fazendo-os perderem peso por falta de alimento.



b) ABATE, EVISCERAÇÃO E LAVAGEM

O abate do peixe é feito por choque térmico. O animal é colocado em um tanque com água e gelo (proporção de água: gelo = 1:1) e mantido lá até a sua insensibilização. É importante que o gelo usado seja de boa qualidade (feito a partir de água potável), porque isto refletirá na qualidade do pescado final. Retiram-se então as escamas do pescado com o uso de facas ou lâminas próprias para a tarefa e removem-se em seguida suas vísceras. Faz-se uma lavagem final para retirar os resíduos aderidos ao pescado, com água potável clorada. Neste ponto, o pescado está limpo e pode ser embalado e resfriado ou congelado para a comercialização ou seguir para o processo de filetagem.

c) DECAPITAÇÃO, ESFOLA E FILETAGEM

Para fazer a filetagem, deve-se retirar a cabeça, as nadadeiras e a pele do peixe. Depois de eviscerado e decapitado, remove-se a pele do pescado com o uso de um alicate específico para tal fim. Realiza-se então o corte de filés (filetagem) com facas e utensílios apropriados. A filetagem pode ser manual ou por auxílio de uma máquina.

II- possuir instalações para fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência ser dispensada somente em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

III- dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

IV- dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

V- dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

VI- dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

VII- dispor, conforme o caso, de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

VIII- dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

IX- dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas para congelamento e estocagem do produto final;

X- condições específicas serão estabelecidas em requisitos complementares, dependendo das características intrínsecas da matéria-prima e do tipo de produto a ser elaborado;

XI- a Inspeção Sanitária do pescado baseia-se:

- Na determinação do estado de frescor;
- Na eliminação de qualquer material suspeito ou repugnante;
- Na realização de exames complementares, representados principalmente por testes bioquímicos de avaliação.

XII- apresentar documentos comprobatórios de sanidade e origem da matéria-prima;

XIII- instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal, quando necessário, com:



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.

XIV- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário), que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XV- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XVI- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XVII- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M., nos casos de estabelecimentos ainda não construídos.



ANEXO 19

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas ao fracionamento e embalagem de frios:

I- ser instalada em terreno devidamente cercado. Em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada isolada da área comercial e dispor de área de circulação devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

II- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

III- dispor de área suficiente para desenvolvimento das atividades de recepção e estocagem de matéria-prima; fatiamento e embalagem; depósito de embalagem e rótulos; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

Observação: Se a estocagem de produtos ocorrer em freezers, deve haver equipamentos distintos para matéria-prima e para o produto final. Se for câmara fria, ela deve ser organizada de forma a separar matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento das paredes, do teto e do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de material lavável. A câmara fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

IV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;

V- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;

VI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

VII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo da indústria;

VIII- dispor de local para manter o material de limpeza e higiene;

IX- dispor de luz natural e artificial em todas as dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

X- possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

XI- ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

XII- possuir paredes formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo, ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XIII- possuir forro liso e impermeável;

XIV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão;

XV- possuir fiação elétrica embutida. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

XVI- dispor preferencialmente de equipamento de climatização, de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem no máximo a 12°C (doze graus centígrados);

XVII- dispor de ponto de água interna;

XVIII- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, com torneira de acionamento automático, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizantes e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;

XIX- possuir mesas em aço inoxidável, pedras (exceto ardósia), ou vidro, com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

XX- dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

XXI- ter armários exclusivos para guarda de embalagens;

XXII- possuir fatiador em aço inoxidável;

XXIII- possuir balança digital;

XXIV- para expedição, os frios devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C (sete graus centígrados). O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias, os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

XXV- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de



Prefeitura Municipal de Igaratinga
Estado de Minas Gerais

apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXVI- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XXVII- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. para estabelecimentos ainda não construídos;

XXVIII- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.