



*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

qualquer outro equipamento ou utensílio destinado a entrar em contato com produto destinado à alimentação humana, deverá ser construído em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;

IX- possuir instalação elétrica embutida. O número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;

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

XI- dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;

XII- dispor de pontos de água interna e externamente, com mangueiras acompanhadas de suportes identificados para cada área por meio de cores distintas;

XIII- dispor de locais com áreas compatíveis com as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de extração, filtração, decantação, embalagem e classificação do produto;

XIV- dispor de vestiários providos de armários para uniformes apropriados para execução dos trabalhos;

XV- dispor de depósitos exclusivos para material de limpeza e higiene;

XVI- dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;

XVII- o apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados deverá ser registrado no S.I.M. em nome do apicultor, que poderá processar apenas o mel de produção própria;



*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

- XVIII- o apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e seus derivados, registrados em nome de instituição representativa da categoria, poderá processar apenas o mel oriundo da produção dos respectivos associados;
- XIX- as embalagens e rótulos do mel produzido por pessoa física ou por instituição representativa deverão conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado no S.I.M.;
- XX- a planta projeto de construção do apiário, casa de mel ou estabelecimento produtor de mel e derivados, deverá ser elaborado 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;
- XXI- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.





**ANEXO 23**

**Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de pururucas:**

- I- ser instalada em terreno devidamente cercado e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;
- II- localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- III- dispor de locais com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima; estocagem de matéria-prima; toaletes e cortes; secagem (estufas); fritura; depósito de sal, óleo e embalagens; lavagem de utensílios; depósito de utensílios limpos; embalagem; estocagem do produto final e expedição. Tais dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;
- IV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;
- V- dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando necessário:
- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;
  - Sanitário com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte para papel higiênico, pia, dispositivo para sabão líquido, porta papel toalha, lixeira com tampa acionada por pedal), bancos e cabides.
- VI- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;
- VII- dispor de vestiários para uso dos funcionários;
- VIII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo da indústria;





*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

IX- dispor de local para material de limpeza e higiene;

X- 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;

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

XII- 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;

XIII- possuir paredes impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara a uma altura mínima de 02 (dois) metros, assentadas com espaçamento mínimo; ou outro material aprovado pelo S.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XIV- possuir forro liso e impermeável;

XV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação e providas de telas milimétricas e removíveis;

XVI- possuir fiação elétrica embutida, sendo que o número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

XVII- dispor de exaustores na área de fritura, em número e tamanho para atender à produção;

XVIII- dispor de ponto de água interna e externamente;





*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
Estado de Minas Gerais

- XIX- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- XX- dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
- XXI- possuir mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia) para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- XXII- possuir varais de aço inoxidável para gotejamento;
- XXIII- dispor de estrados com altura mínima de 10 (dez) cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de pele na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
- XXIV- dispor interna e externamente de lixeiras com tampas. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- XXV- ter armários exclusivos para guarda de embalagens;
- XXVI- ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados;
- XXVII- ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
- XXVIII- possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios, em quantidade suficiente para atender às atividades desenvolvidas;
- XXIX- possuir tabuleiros de material próprio para produtos alimentícios e resistentes a altas temperaturas, em quantidade suficiente para atender as atividades de secagem;





*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

XXX- possuir bombona plástica de cor clara, boca larga, com tampa e destinada ao acondicionamento de sal;

XXXI- para expedição, as pururucas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;

XXXII- 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);

XXXIII- 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;

XXXIV- 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;

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





**ANEXO 24**

**Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de tripas:**

I- ser instalada em terreno devidamente cercado e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada;

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

III- dispor de locais com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção/estocagem de tripas úmidas, fracionamento/ressalga/embalagem, depósito de embalagem e sal, lavagem/guarda de utensílios, estocagem/expedição de produto final.

Os estabelecimentos que ainda realizarem lavagem das tripas deverão dispor de dependência para lavagem e secagem das mesmas, situadas entre a área de recepção/estocagem de tripas úmidas e área de ressalga/embalagem. Esta área deverá ser cercada, por todos os lados, por tela metálica milimétrica e provida de varais de aço inoxidável. Todas as dependências e instalações devem estar dispostas de modo a obedecer ao correto fluxograma de operações;

IV- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação, de barreira sanitária: lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes, porta-papel toalha e lixeira com tampa acionada a pedal;

V- dispor de dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção, quando necessário:

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

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





*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

VII- dispor de vestiários para uso dos funcionários;

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

IX- dispor de local para material de limpeza e higiene;

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

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

XII- 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;

XIII- possuir paredes impermeabilizadas com cerâmica de cor clara, assentadas com altura mínima de 02 (dois) metros e espaçamento mínimo; ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

XIV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação e providas de telas milimétricas;

XV- possuir fiação elétrica embutida, sendo que o número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

XVI- dispor de exaustores (a critério do S.I.M.);





*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

- XVII- dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes;
- XVIII- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, 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, vidro ou pedras (exceto ardósia), com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- XX- dispor de estrados com altura mínima de 10 (dez) cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas, bombonas de tripas e recipientes de sal;
- XXI- dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- XXII- ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
- XXIII- ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados;
- XXIV- ter prateleiras para guarda dos utensílios limpos;
- XXV- possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios, em quantidade suficiente para atender às atividades desenvolvidas;
- XXVI- para expedição, as tripas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;
- XXVII- 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);

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

XXIX- 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.;

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





**ANEXO 25**

**Requisitos básicos para produção de polpas de frutas:**

- I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- II- possuir fonte de água potável em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;
- III- possuir pisos de material impermeável, com cerâmica de cor clara ou cimento liso queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos deve ser compatível com a preservação do meio-ambiente;
- IV- possuir paredes lisas, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica branca, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;
- V- possuir nas dependências, forros de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- VI- possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;
- VII- possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;
- VIII- possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;