



ANEXO 17

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos e espetinhos:

- I) ser instalada em terreno devidamente cercado;
- 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 de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, guarda de embalagens e condimentos, guarda de tripas, lavagem de utensílios, embalagem, estocagem do produto final e expedição, a critério do Serviço de Inspeção Municipal;

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;

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

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



IX- dispor de luz natural e artificial nas 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 com pé direito formando preferencialmente ângulos arredondados entre si e com o piso e paredes impermeabilizados com cerâmica 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. Nos cômodos de armazenamento de matéria-prima, as paredes podem ser pintadas com tinta acrílica de cor clara;

XIII- possuir forro liso e impermeável;

XIV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ter, preferencialmente, o parapeito chanfrado;

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

XVI- dispor preferencialmente de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem controlada;

XVII- dispor de ponto de água interna;



XVIII- 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;

XIX- possuir mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia) para cortes e demais operações 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 de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção ou utilizar caixas vazias abaixo das caixas contendo os produtos;

XXI- dispor de lixeiras acionadas por pedal;

XXII- dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;

XXIII- ter potes de plástico branco, próprios para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;

XXIV- ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;

XXV- possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;

XXVI- para expedição, os produtos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 07°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;

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 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. para estabelecimentos ainda não construídos;

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