



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;
- 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;

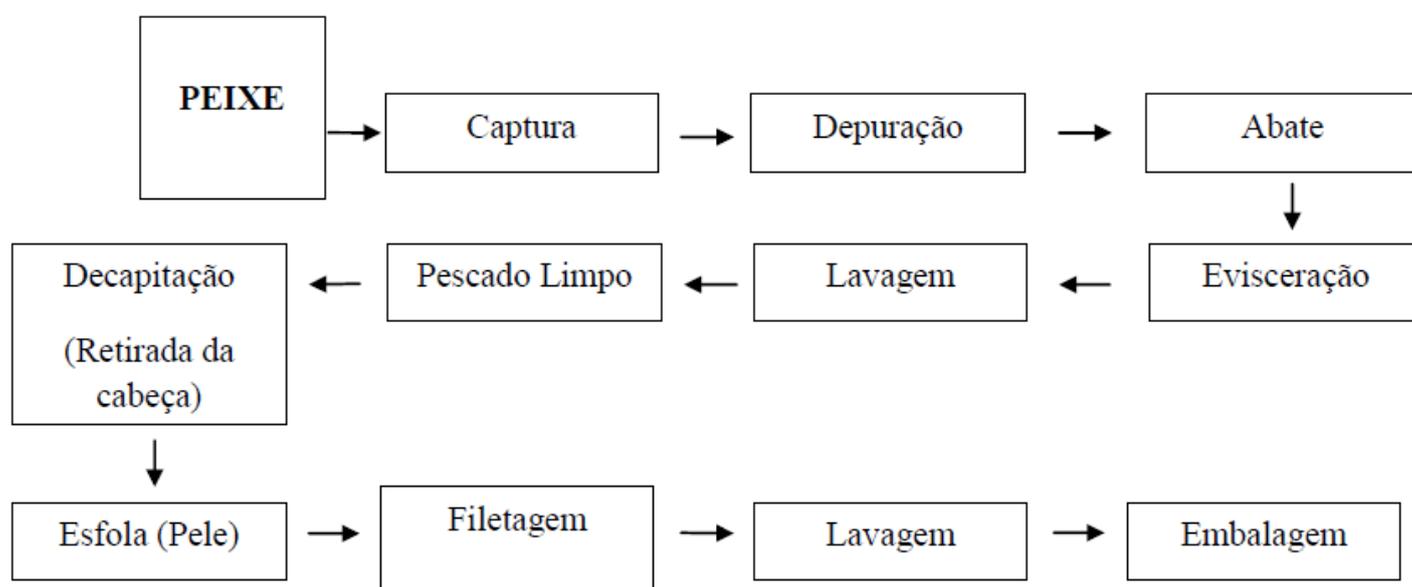
XVIII- dispor, a critério do S.I.M., de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

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 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:

- 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;



Consórcio Intermunicipal Multifinalitário do Centro-Oeste Mineiro – CIMCOM
Prefeitura Municipal de Igaratinga
Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M.



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.