

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;

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;

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 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.