



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; toalete 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;

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;

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;

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.