

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;

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.);

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 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.