



ANEXO 25

Requisitos básicos para produção de polpas de frutas:

- I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- II- possuir fonte de água potável em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento, protegida adequadamente para evitar qualquer tipo de contaminação;
- III- possuir pisos de material impermeável, com cerâmica de cor clara ou cimento liso queimado, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados em direção às canaletas de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas e fácil higienização. O sistema de escoamento das águas servidas e outros resíduos deve ser compatível com a preservação do meio-ambiente;
- IV- possuir paredes lisas, impermeabilizadas a uma altura mínima de 2 metros, com cerâmica branca, que permitam fácil higienização, de preferência formando ângulos arredondados entre si e com o piso;
- V- possuir nas dependências, forros de material resistente à umidade e aos vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- VI- possuir portas e janelas providas de proteção contra insetos e que permitam boa aeração;
- VII- possuir instalações sanitárias e vestiários proporcionais ao número de pessoas envolvidas no trabalho;
- VIII- possuir equipamentos e recursos essenciais ao seu funcionamento, em aço inoxidável ou material similar, aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal;
- IX- possuir instalação elétrica embutida, sendo que o número de tomadas deve ser em número suficiente, para evitar o uso de extensões;
- X- dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis, de barreira sanitária;



XI- dispor de sistema de água sob pressão e provimento de água quente ou produto aprovado pela inspeção sanitária para desinfetar instalações, equipamentos, utensílios e vasilhames;

XII- dispor de pontos de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes;

XIII- dispor de locais com áreas compatíveis para as atividades desenvolvidas para a recepção da matéria-prima, armazenamento de embalagens, rótulos e outros materiais, bem como as operações de limpeza, desinfecção, despolpa e embalagem do produto;

XIV- dispor de vestiários providos de armários para roupa e/ou uniformes apropriados para execução dos trabalhos;

XV- dispor de locais para material de limpeza e higiene;

XVI- dispor interna e externamente de lixeiras com tampa. As lixeiras internas deverão ter tampas acionadas por pedal;

XVII- as embalagens e rótulos deverão conter todas as informações preconizadas pelo Código de Defesa do Consumidor e ser registrado no S.I.M.;

XVIII - o programa de controle de qualidade será executado sob a responsabilidade do produtor, que poderá possuir um responsável técnico. Este deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XIX- a planta projeto de construção do estabelecimento deverá ser elaborado e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M., para estabelecimentos ainda não construídos.