

ANEXO 17

Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos:

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação interna devidamente pavimentada e que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

2) Localizar em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;

3) Dispor de dependência e instalações distintas, com áreas compatíveis às atividades desenvolvidas para recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, depósito de embalagens e condimentos, depósito de tripas, 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.

Observação:

a) Se a estocagem de produtos for em freezers deve haver salas distintas para freezers de matéria-prima e para freezers de produto final. Se for câmara-fria ela deve possuir separação física (meia parede) para 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 de 30 em das paredes, 40 cm do teto e 10cm de piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de altura mínima de 10cm. A câmara-fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

b) A expedição deve correr através de óculos.

4) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis 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;

5) Dispor de dependência exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

a) sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivo;

b) 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;



6) Dispor de sanitários (masculino e feminino) com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários. A rede de esgoto sanitário deve ser independente ao esgoto industrial;

7) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleiras para calçados, cabide e bancos para uso dos funcionários;

Observação: Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais.

8) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separadas do corpo da indústria; '

9) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;

10) 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 "a cada dependência;

11) Possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

12) 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;

13) Possuir paredes com pé direito mínimo de 3,50 metros, formando ângulos arredondados entre si e com o piso e impermeabilizadas com cerâmicas de cor clara assentadas com espaçamento mínimo; ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo S..M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

14) Possuir forro lisos e impermeável;

15) Possuir janelas, e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ser sem parapeito ou com inclinação de 45° e providas de vidros para proporcionarem perfeita vedação;



- 16) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
- 17) Dispor de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem, no máximo a 12°C;
- 18) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;
- 19) Dispor de lavatório de aço inoxidável, com torneira de acionamento automático, 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;
- 20) Dispor de esterilizadores em aço inoxidável com água à 85°C e constantemente renovável. O esterilizador deve situar-se próximo ao lavatório e mesas de manipulação;
- 21) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, de alta vazão e certificado pelo INMETRO para obtenção da água usada no preparo das massas. A troca do elemento filtrante deve obedecer o prazo de 6 meses;
- 22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- 23) Dispor de estrados com altura mínima de 10 cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção;
- 24) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente. A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- 25) Dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
- 26) Ter potes de plástico branco, próprio para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;



- 27) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
- 28) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);
- 29) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
- 30) Possuir balança digital;
- 31) Possuir seladora;
- 32) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
- 33) Possuir bombonas plásticas de cor clara, bocas largas, com tampas próprias para produtos alimentícios para acondicionamento da água gelada (máximo de 4°C) usada no preparo das massas;
- 34) Para expedição os embutidos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 7°C. 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;
- 35) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;
- 36) A administração do estabelecimento deverá proceder o 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);
- 37) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação; .
- 38) 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.;



**NOVA
FRIBURGO**
P R E F E I T U R A

SECRETARIA DE AGRICULTURA
E DESENVOLVIMENTO RURAL

39) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação.

Nova Friburgo, XX de XXXX de XXXXxxX

Médico Veterinário.

Matrícula