

ANEXO 26

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

1) Ser instalada, em centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros ou, em se tratando de hiper ou supermercados, ser instalada independente e isolada da área comercial e, em ambas situações, 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/ 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, pro 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;

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 dependências exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção:

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

b) Sanitários 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 separados 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 de 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 (três) 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.I.M - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;

14) 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 telas metálicas milimétricas e removíveis;

15) Possuir fiação elétrica embutida e caixinhas elétricas com “espelhos”. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;

16) Dispor de exaustores (a critério do S.I.M.);

17) Dispor de ponto de água interna e externamente com mangueiras acompanhadas de suportes, identificadas para cada área por meio de cores distintas;



- 18) 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;
- 19) Possuir filtro de carvão ativado, de copo transparente, certificado pelo INMETRO, na área do refeitório. A troca do elemento filtrante deve obedecer ao prazo de 6 meses;
- 20) Possuir mesas em aço inoxidável com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- 21) Dispor de estrados com altura mínima de 10cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas, bombonas de tripas e recipiente de sal;
- 22) Dispor de lixeiras com tampas interna e externamente . A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;
- 23) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
- 24) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);
- 25) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;
- 26) Possuir balança digital;
- 27) Possuir seladora;
- 28) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;
- 29) Para expedição, as tripas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;
- 30) É proibido residir no corpo dos edifícios da indústria;



31) 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);

32) 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;

33) 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.;

34) 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 XXXXxX

Médico Veterinário.

Matrícula