

NORMA TÉCNICA PARA INDÚSTRIA DE PRODUTOS CÁRNEOS

I - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem estar, instalados:

1) distante de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros.

2) em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

3) estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos industriais de produtos carneos devem dispor de:

1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades da indústria, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 1000 (mil) litros/Tonelada/Dia, e que preencha as seguintes condições:

A - Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades de cada setor.

B - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 - SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A - Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B - O sistema de tratamento de dejetos deverá possuir forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recepção, armazenamento, desossa, salga, fabricação, cozimento, defumação, cura, rotulagem, estocagem, expedição e etc.. Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre produtos prontos e matéria prima não processada ou em processamento.

4 - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades da indústria.

1 - Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:

- A) de material impermeável e resistente (proibido madeira);
- B) de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;

2 - Compreende-se por equipamentos: serras (desossa), pias, esterilizadores, talhas, equipamentos para moer, fatiar, picar, misturar, embutir e outros, como tanques, plataformas, caldeira, etc, e devem ser:

- A) em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- B) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que tiverem contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação devem ser do tipo não oxidável.
- C) de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo: pias, em locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;
- D) serras, que podem ser automáticas ou manuais;
- E) esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);
- F) caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIP/POA.

5 - ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada

através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6 - VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência, via condicionadores de ar, exaustores ou outros.

7- PÁTIOS

Pavimentado de modo a evitar a formação de poeira ou de barro. Permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

III - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem possuir:

1 - **PISO** de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, anti-derrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo conca-vo.

2 - **PAREDES** em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que atenda os seguinte requisitos .

A - O ângulo entre paredes e entre pisos e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

B - Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

3. - **FORRO** somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e devendo ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 - **JANELAS** metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas, ou outro sistema, não sendo permitida sua fixação com armadura de madeira. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 - **PORTAS** metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

6 - **PÉ DIREITO** - adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que hajam boas condições de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 (metros) na área industrial e 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias.

7 - **FUNCIONÁRIOS** - Em numero suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, conforme seu tamanho e capacidade. Quando em atividade devem usar traje uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara. O acesso de funcionários deve ser:

- a) único, preferencialmente através do vestiário.
- b) provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada.
- c) dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.

8 - **VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS:** devem ser:

A - em tamanho e número suficiente conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.

B - provido de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias (preferencialmente de acionamento automático), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido, bancos e armários para guarda de roupas e objetos pessoais.

C - localizado preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não havendo comunicação direta com a área interna e provido de laje.

IV - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárnes para serem registrados no SIP/POA, devem possuir:

1 - ÁREA DE RECEPÇÃO composta de:

A) Hall de recepção - local destinado a recepção da matéria prima, isolado das demais dependências por meio de porta telada provida de fechamento automático

B) Câmara Fria - local destinado ao armazenamento da matéria prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da industria, a trilha-gem deverá apresentar uma altura minima de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros), distante entre si no minimo 0,60 (sessenta centímetros). As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara.

2 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO - Deve possuir:

A) **Setor de desossa** - destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na industria. Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primarios.

a - O local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo.

B) **Setor de salga:** destinado a salga de produtos deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável, sendo a comunicação deste setor com a desossa feita por meio de óculo.

C) **Setor de fabricação** - local destinado a fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira. As mesas devem ser de material que permita uma perfeita higienização.

3 - ÁREA QUENTE: local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros).

A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.

4 - ÁREA DE EXPEDIÇÃO: deve possuir:

A) **Setor de Embalagem** - Localizado junto a expedição, necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.

B) **Setor de Estocagem** - local destinado ao armazenamento de produtos acabados, necessita de refrigeração, composto por uma câmara fria com capacidade adequada a produção. Faz parte ainda do setor de estocagem um local destinado a cura de produtos, isolado da expedição.

C) **Setor de condimentos e embalagens:** anexos à área de manipulação, destinado à guarda de embalagens e condimentos usados na fabricação de produtos. Devem ser construídos de forma que possuam porta comunicando para o interior da fabricação e óculo para o exterior da indústria.

Deverão apresentar ainda, prateleiras destinadas ao armazenamento dos condimentos usados na fabricação. Aqui permite-se o uso de madeira desde que bem trabalhadas.

D) **Setor de Tripas:** anexo a área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área externa da indústria e óculo para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas.

5 - ANEXOS - São considerados como anexos : escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais, etc. É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

Curitiba, 14 de maio de 1.998.

Renato Luiz Lobo Miró
Coordenador SIP/POA

