

NORMAS TÉCNICAS PARA ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS

ENTREPOSTO. INDÚSTRIA.

- I. Os estabelecimentos de Pescado e derivados devem estar instalados:
 - A. Distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 250 (duzentos e cinquenta) metros;
 - B. 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 de veículos de transporte;
 - C. 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 de Pescado e derivados devem dispor de:
 - a. **Água de abastecimento** (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 10 (dez) litros de água para cada quilo de pescado.
 - i. Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor;
 - ii. A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;
 - iii. É necessária a cloração no sistema de abastecimento de água.
 - b. **Sistema de tratamento de dejetos** adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.
 - i. Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema 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;
 - ii. As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.
 - c. **Instalações** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recebimento, evisceração, manipulação, industrialização, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens e condimentos, sempre separadas por meio de paredes, das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis. **Observação:** a critério do SIM/POA poderá ser exigida a instalação de laboratório para controle de qualidade de pescado.
 - i. Os estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atracação de embarcações pesqueiras, devem ainda possuir:

1. Cobertura adequada nos locais reservados para a descarga dos barcos, cujas áreas deverão ainda ser devidamente protegidas contra o acesso de animais;
 2. Instalações e equipamentos adequados para a operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e a evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;
 3. Vestiário e sanitário privativo para a tripulação dos barcos.
- ii. Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de dependência específica para depósito do sal.
 - iii. Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado há necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.
- d. **Utensílios e equipamentos** adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.
- i. Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, recipiente para coleta de resíduos, etc., que devem ser de material impermeável e resistente (proibido madeira) e de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.
 - ii. Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item “d”: tanques, máquina de lavagem de pescado, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira, etc., e devem ser:
 1. Em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
 2. De material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;
 3. De tecnologia adequada à respectiva utilização.
- e. **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. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.
- f. **Ventilação** natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores, etc.
- g. **Pátios** pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

III. Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem possuir:

- a. **Piso** de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

- b. **Paredes** em alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, desde que lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.
 - i. Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujeira.
 - ii. Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.
- c. **Forro** de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.
- d. **Janelas** metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.
- e. **Portas** metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático (vai e vem) e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.
 - i. O acesso de funcionários deve:
 - 1. Ser único, preferencialmente através do vestiário;
 - 2. Ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho, tal que não se possa pular por cima;
 - 3. Ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.
 - ii. Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos, esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.
- f. **Pé direito** adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.
 - i. Recomenda-se a altura mínima de 3,00 m (três metros) nas seções industriais e 2,50 (dois e meio metros) nas câmaras frias.
- g. **Funcionários** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme completo composto de calça, camiseta, avental, gorro e botas de cor clara.
- h. **Vestiários/sanitários** devem ser:
 - i. Em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, segundo a legislação específica;
 - ii. Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

- iii. Localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;
 - iv. Dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação de pescado.
- IV. Todos os estabelecimentos de pescado e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.
- V. A **Zona Suja** é composta de:
 - a. Setor de recepção do pescado (cais, trapiche, plataforma, bancada, etc.), que deve possuir:
 - i. Prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado;
 - ii. Equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do pescado.
 - b. Setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado;
 - c. Setor de depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento através de óculo;
 - d. Setor de insensibilização, evisceração/descasque/retirada de couro, etc.
- VI. A **Zona Limpa** é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.
- VII. **Anexos:**
 - a. São considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de pescado o setor de lavagem, desinfecção e guarda de caixas e utensílios, sanitários e vestiários;
 - b. São considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de embarcações e veículos, etc.
- VIII. A **Área Industrial** pode ser constituída conforme a sua atividade por:
 - a. Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.
 - b. Setor de fabricação de conservas de pescado.
 - c. Setor de condimentos e aditivos.
 - d. Setor de acondicionamento e rotulagem.
 - e. Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento.
 - f. Setor de expedição de pescado e derivados.
 - g. Setor de depósito de embalagens e rótulos (que deve comunicar-se com o interior da indústria ou entreposto através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo).

- IX. Os diversos Setores que compõem as áreas de industrialização de um estabelecimento de pescado e derivados devem:
- a. Estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
 - b. Serem de tamanho adequado à sua destinação;
 - c. Terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
 - d. Serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;
 - e. Terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;
 - f. Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor;
 - g. Quando a fabricação requerer DEFUMAÇÃO, o defumador deve ser localizado junto ao estabelecimento industrial e em posição que proporcione bom fluxograma, e de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo. A alimentação do defumador para produção da fumaça deve ser externa.
- X. **Setor de condimentos e aditivos** deve:
- a. Situar-se em posição adequada à atender as diversas etapas de industrialização, e comunicar-se com o interior da indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo;
 - b. Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;
 - c. Ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.
- XI. **Setor de acondicionamento e rotulagem**, que deve:
- a. Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
 - b. Ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleiras, etc.;
 - c. Situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto dentro do estabelecimento.
- XII. **Setor de resfriamento/congelamento ou estocagem**, que pode ser constituído de: freezer, geladeira industrial, câmara fria, túnel de congelamento ou depósito, conforme as características dos produtos fabricados ou manipulados e deve:
- a. Ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;
 - b. Estar localizado próximo a área de expedição;
 - c. Ser dotado de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura);
 - d. Ser equipado (câmaras e depósito) com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

XIII. **Setor de expedição**, deve ser:

- a. De fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;
- b. Dotado preferencialmente de óculo adequado à sua finalidade;
- c. Dotado de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra as intempéries.

XIV. **Laboratório**, que poderá ser exigido a critério do SIM/POA.

XV. **Escritório**, deve ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

XVI. **Outros anexos**, pode ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., que:

- a. devem estar localizados a uma distância mínima aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto;
- b. não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento (indústria ou entreposto).

XVII. **Equipamentos específicos**:

- a. Caldeira, quando existente, deve:
 - i. Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra de pendência a distância determinada pela legislação vigente;
 - ii. Ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;
 - iii. Quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar-se a presença de roedores ou outros animais nocivos.
- b. Fábrica de gelo, que deve:
 - i. Localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo ali produzido;
 - ii. A água utilizada para a fabricação de gelo deve ser clorada.

Observação: a fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

XVIII. **Controle de qualidade**, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico.