

Normas técnicas para Indústria de produtos cárneos

- I. Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem estar instalados:
 - a. 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 250 (quinhentos) 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 dos 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 se apresentem internalizados.
- II. Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem dispor de:
 - a. **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:
 - i. Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades de cada 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 da água.
 - b. **Sistemas de tratamento de dejetos** adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.
 - i. Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas 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.
 - ii. 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.
 - c. **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.
 - d. **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.
 - i. Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:
 1. De material impermeável e resistente (proibido madeira);
 2. De superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.

ii. 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:

1. Em número e tamanho (capacidade) suficientes para atender a demanda do estabelecimento;
2. 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.
3. 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;
4. Serras, que podem ser automáticas ou manuais;
5. Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);

e. **Iluminação** natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser completada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

f. **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.

g. **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:

a. **Piso** de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente 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 concavo.

b. **Paredes** em alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, desde que lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que atenda os seguintes requisitos:

- i. O ângulo entre paredes e entre pisos e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.
- ii. Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

c. **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, 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, 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.

e. **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.

f. **Pé direito** adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja 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.

g. **Funcionários** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, conforme seu tamanho e capacidade. Quando em atividade devem trajar uniforme completo composto de calça, camiseta, avental, gorro e botas de cor clara. O acesso de funcionários deve ser:

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

h. **Vestiários/sanitários** devem ser:

- i. em tamanho e número suficiente conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.
- ii. 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.
- iii. 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 cárneos para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

a. **Área de recepção** composta de:

- i. *Hall* de recepção - local destinado a recepção da matéria prima, isolado das demais dependências por meio de porta telada provida de fechamento automático.
- ii. Câmara Fria - local destinado ao armazenamento da matéria prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilhagem deverá apresentar uma altura mínima de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros), distante entre si no mínimo 0,60 (sessenta centímetros). As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara.

b. **Área de manipulação** - Deve possuir:

- i. Setor de desossa - destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria. Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários.
 1. 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.
- ii. 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.

- iii. 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.
- c. **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.
- d. **Área de expedição:** deve possuir:
 - i. Setor de Embalagem - Localizado junto a expedição, necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.
 - ii. 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.
 - iii. 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.
 - iv. 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.
- e. **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.