

ANEXO 25

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

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 de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, toaletes e cortes, secagem (estufa), fritura depósito de sal, óleo e embalagem, lavagem de utensílios, depósito de utensílios limpos, embalagem, estocagem de produto final e expedição. Tais 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) 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;

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

11) 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;

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

13) 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;

14) 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;

15) Possuir forro liso e impermeável;

16) 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;

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

18) Dispor de exaustores na área de fritura, em número e tamanho para atender a produção;



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

20) 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;

21) 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;

22) Possuir mesas em aço inoxidável para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;

23) Possuir varais de aço inoxidável para gotejamento;

24) Dispor de estrados com altura mínima de 10cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de pele na área de recepção de matéria-prima e área de produção;

25) Dispor interna e externamente de lixeiras com tampas . A lixeira interna deve ter tampa acionada por pedal;

26) Ter armários exclusivos para guarda de embalagens;

27) Ter tanque para lavagem de utensílios em aço inoxidável, com todos os ângulos arredondados (ao fundo e em seu encontro com o “espelho”);

28) Ter prateleiras vazadas de metal não oxidável para guarda dos utensílios limpos;

29) Possuir balança digital;

30) Possuir seladora;

31) Possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;

32) Possuir tabuleiros de material próprio para produtos alimentícios e resistente a altas temperaturas em quantidade suficiente para tender as atividades de secagem;

33) Possuir bombona plástica de cor clara, boca larga, com tampa e própria para produto alimentício destinado ao acondicionamento de sal;

34) Para expedição, as pururucas devem estar devidamente embaladas, rotuladas e lacradas;

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.;

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 XXXXxX

Médico Veterinário.

Matrícula