



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

PREFEITURA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ  
SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DE TRÊS BARRAS DO  
PARANÁ  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL  
SIM/POA

PUBLICADO EM:

06/08/20

Jornal AMP

Página 240

Edição 2068

Ass. Responsável

O SECRETARIO DA AGRICULTURA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº 1957/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR A SEGUINTE NORMA TÉCNICA PARA OS *ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE CARNES.*

INSTRUÇÃO Nº 006/20

NORMA TÉCNICA

INDÚSTRIA DE PRODUTOS CÁRNEOS



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

### **CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS**

**I – Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem estar instalados:**

- 1) Distantes o suficiente de criações, estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras, ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.
- 2) Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (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 a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

**II – Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos 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 – A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

B – Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor do cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

C – A cloração da água deve ser realizada por meio de dosador de cloro.

D – Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidade do setor.

E – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

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



ESTADO DO PARANÁ

# Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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.

**PARAGRAFO ÚNICO** - 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;
- B) De superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;

2 – Compreende-se por equipamentos: serras, pias, esterilizadores, talhas, equipamentos para moer, fatiar, picar, misturar, embutir e outros, e devem ser:

- A) Em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- B) De material impermeável, resistente, de fácil higienização e desinfecção.
- C) De tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo: pias, nos locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis, serras, que podem ser automáticas ou manuais, esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/POA.



ESTADO DO PARANÁ

# Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

**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 ou led, 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 ou 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, antiderrapante, 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 côncavo.

**2 – PAREDES** - Em alvenaria, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

**PARAGRAFO ÚNICO** – O ângulo entre paredes e entre pisos e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades e utilizar tinta não desamável.

**3 – FORRO** - Deverá ser de material de fácil lavagem resistente à umidade e vapor, construído de forma a evitar acúmulo de sujeira.

**PARAGRAFO ÚNICO** – Fica a critério do SIM/POA a dispensa do uso de forro, mediante a avaliação do local.

**4 – JANELAS** - Metálicas, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de janelas milimétricas.

**PARAGRAFO ÚNICO** - Os parapeitos e/ou beiras das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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.

1 – O acesso de funcionário deve:

- a) Ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porem de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.
- b) Ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
- c) Ser provido de pedilúvio ou de tapete desinfetante ou outra barreira sanitária na entrada do setor operacional, construídos e/ou localizados de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada.
- d) Dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.

2 – Qualquer alteração fica a critério do SIM/POA.

6 – **PÉ DIREITO** - O pé direito deve ser adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

7 – **FUNCIONÁRIOS** - Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade. Quando em atividade, os funcionários devem trajar uniformes completo composto de calça, avental, gorro e botas de borracha de cor clara.

8 – **VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS** - Em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

A – Os sanitários/vestiários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis, sabonete líquido neutro (tipo dispenser), bancos e armários ou cabides para roupas;

B – Localizarem-se preferentemente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

§1º - Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

**IV – Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:**

**1 – ÁREA DE RECEPÇÃO**

- A) Recepção – Local destinado à recepção da matéria prima, isolado das demais dependências por meio de porta telada provida de fechamento automático.
- B) Câmara fria ou outro sistema apropriado – Local destinado ao armazenamento da matéria prima com capacidade e dimensões suficientes para atender as necessidades da indústria.

**2 – ÁREA DE MANIPULAÇÃO**

- A) *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.
- B) 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.
- C) Setor de Salga - 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.
- D) Setor de fabricação – 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.

- A) Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros).



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

- B) Alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.

**PARAGRAFO ÚNICO** – Qualquer modificação fica a critério do SIM/POA.

**4 – ÁREA DE EXPEDIÇÃO:**

- 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 e/ou freezer, conforme a capacidade de 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 ter prateleiras destinadas ao armazenamento dos condimentos usados na fabricação. Permite-se o uso de madeira desde que bem trabalhadas e impermeabilizadas.
- D) Setor de Tripas - Anexo à 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) Deve ser dotado de porta, em tamanho adequado para a finalidade, a qual deverá ficar aberta somente durante o processo de expedição.

Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens, rótulos, ingredientes e tripas poderão ser realizadas nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, bobonas ou tambor, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

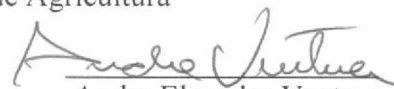
CAPITAL DO FEIJÃO

**V – 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 e boas praticas de fabricação e higiene, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um responsável técnico.

Três Barras do Paraná 30 de julho de 2020

  
Hélio Kuerten Brüning  
Prefeito de Três Barras do Paraná

  
Osni Mocelin  
Secretário de Agricultura

  
Andre Eleandro Ventura  
Méd. Vet. SIM/POA