



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

PREFEITURA MUNICIPAL 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 225

Edição 2068

Ass. Responsável

O SECRETARIO DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE 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 ABATEDOUROS.

INSTRUÇÃO Nº 001/20

NORMA TÉCNICA

ABATEDOURO

- BUBALINOS
- BOVINOS
- SUÍNOS
- OVINOS
- CAPRINOS



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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

PREFEITO MUNICIPAL – HELIO KUERTEN BRUNING
SECRETARIO DE AGRICULTURA – OSNI MOCELIN
MÉDICO VETERINÁRIO SIM/POA – ANDRE ELEANDRO VENTURA
ESTAGIARIA – LETICIA GRAHL



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

I – Todos os estabelecimentos de abates devem estar:

1) Localizados na zona rural, distantes de criações, estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras, ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 250 (duzentos e cinquenta) metros ou a critério do SIM/POA.

2) Instalados 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.

PARÁGRAFO ÚNICO – 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 de abate devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando como referência os seguintes parâmetros:

- a) Bovinos – 800 (oitocentos) litros por animal
- b) Bubalinos – 800 (oitocentos) litros por animal
- c) Suínos – 500 (quinhentos) litros por animal
- d) Ovinos – 200 (duzentos) litros por animal
- e) Caprinos – 200 (duzentos) litros por animal

§1º - Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

§2º - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

§3º - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 – SISTEMAS DE TRATAMENTOS 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

§1º - 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.

§2º - Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em:

- Linha branca para água;
- Linha vermelha para sangue;
- Linha verde para o esterco, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

§3º - A linha verde (esterco) desemboca em uma esterqueira que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

3 – INSTALAÇÕES - Em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: atordoamento para sangria, para evisceração, vestiários/sanitários, escritório, graxaria, casa de couro.

PARÁGRAFO ÚNICO – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

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 do abatedouro.

§1º - 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.

§2º - Compreende-se por equipamentos: serras (carcaça/peito/desossa), esterilizadores, talhas, equipamentos para abertura de cabeça, bucho e outros, plataforma, caldeira, entre outros e devem ser:

- 1) Em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento.
- 2) De material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização.
- 3) De tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como, por exemplo:



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

- a) Pias, nos locais adequados, de preferência acionados a pedal e toalhas descartáveis.
- b) Serras podem ser automáticas ou manuais.
- c) Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).
- d) Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/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, podendo ser de 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.

III – Todos os estabelecimentos de abate 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.

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

PARÁGRAFO ÚNICO – Os cantos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

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

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

4 – JANELAS – Metálicas, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os parapeitos e/ou beirais 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 ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

1 – O acesso de funcionários deve:

- Ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.
- Ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao Estabelecimento.
- Ser provido de pedilúvio entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.
- Ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for vestiário/sanitário.

6 – PÉ DIREITO - 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. Sala de matança de bovinos: 7m (sete metros), da sangria a linha do matambre, e daí por diante no mínimo 4m (quatro metros).

7 – TRILHAGEM - Com alturas e distâncias suficientes entre si e com as paredes, conforme quadro abaixo:

ALTURAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVI/CAPRI
- Setor de sangria e esfola	5,25 m	5,25 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de evisceração	4,00 m	4,00 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de inspeção final (DIF)	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Setor de desossa e expedição	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Câmara fria	2,50 m	2,50 m	2,50 m	2,50 m

DISTÂNCIAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVI/CAPRI
- Entre trilho e paredes	1,20 m	1,20 m	1,00 m	1,00 m
- Entre trilhos e colunas	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m
- Entre dois trilhos paralelos	2,00 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
- Entre dois trilhos paralelos com mesa de evisceração no meio	5,00 m	5,00 m	5,00 m	5,00 m
- Na câmara fria entre trilhos e entre trilho e paredes	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

§1º - No ponto de sangria, o animal após pendurado deve permanecer com o focinho à distância aproximado do chão de 0,40 m (quarenta centímetros).

§2º - Quando o estabelecimento for misto, isto é, abater mais de uma espécie, devem ser seguidas as alturas mais altas.

8 – FUNCIONÁRIOS - Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme completo composto por calça, camisa, avental, gorro e botas de borracha de cor branca.

9 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS - Em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.

IV – Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA.
- 01 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

V – A ZONA SUJA

Deve ser composta de:

- a) Setor de recepção de animais vivos.
- b) Setor de insensibilização e sangria.
- c) Setor de esfolação/depilação.
- d) Setor de condenados.
- e) Setor de não comestíveis.

VI – A ZONA LIMPA

Deve ser composta de:

- a) Setor de evisceração



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

- b) Setor de vísceras brancas
- c) Setor de vísceras vermelhas
- d) Setor de inspeção final (DIF)
- e) Setor de desossa e/ou cortes
- f) Setor de resfriamento/congelamento
- g) Setor de expedição.

ZONA SUJA

VII – RECEPÇÃO DOS ANIMAIS VIVOS

1 – O pátio deve ser cercado em toda sua extensão, evitando a entrada de pessoas estranhas ou animais.

2 – O desembarcadouro dos animais deve ter altura e dimensões adequadas para cada espécie, garantindo o conforto e segurança dos animais.

3 – O curral/pocilga/aprisco/capril de descanso deve ser coberto em parte da largura, ser pavimentado, antiderrapante, dispor de bebedouros e comedouros.

4 – O curral/pocilga/aprisco/capril de sequestro deve ser adjacente aos demais (distantes aproximadamente 3,00metros) e ter paredes de alvenaria, bebedouros, comedouros e ralos de deságue independente.

5 – O corredor de matança deve:

- a) Possuir larguras e altura das paredes suficientes para que não ocorra retorno dos animais.
- b) Ter piso de fácil higienização, de superfície plana, anti-derrapante, com declividade de 2% em direção às canaletas de desagamento.
- c) possuir CORDÃO SANITÁRIO em toda extensão do corredor com altura aproximadamente 0,30 m (trinta centímetros).

6 – A seringa de higienização fica localizada no final do corredor de matança e deve:

- a) Ter paredes impermeáveis, sem bordas, com altura suficiente para que não haja perda de água e com piso anti-derrapante.
- b) Ser composta de chuveiros, em quantidade suficiente e com pressão necessária para que haja uma higienização dos animais.

7 – As entradas de cada espécie animal para o interior do abatedouro devem ser independentes.

8 – O curral/pocilga/aprisco/capril deve ser de dimensão suficiente para abrigar os animais por um período de descanso de no mínimo 3 (três) horas com jejum e dieta hídrica em caso de até 2 (duas) horas de transporte e 24 (vinte e quatro) horas de descanso, jejum e dieta hídrica para viagens de mais de 2 (duas) horas de transporte;

VIII – SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA

Deve ser constituído de:



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

- a) Box de atordoamento.
- b) Canaleta de sangria.

1 – O box de atordoamento deve ter:

- a) Para bovinos/bubalinos: parede de alvenaria ou metálica, com piso metálico do basculante.
- b) Para suínos/ovinos/caprinos: piso de fácil lavagem e higienização
- c) Dimensões equivalente à:

	BOVINOS	BUBALINOS	SUÍNOS	OVINOS	CAPRINOS
COMPRIMENTO	2,40 m	2,40 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
LARGURA	0,75 m	0,75 m	0,50 m	0,50 m	0,50 m
ALTURA	3,40 m	3,40 m	1,20 m	1,20 m	1,20 m

PARÁGRAFO ÚNICO – O animal após atordoado deve ser imediatamente levantado por talha para a sangria. A talha pode ser manual ou elétrica e estar a uma altura conforme item III. 7.

2 – A canaleta de sangria deve:

- a) Ser de tamanho suficiente para que ocorra uma perfeita sangria do animal (tempo aproximado de sangria: 3 minutos).
- b) Ser dividida, com ralos para coleta de sangue e de vômito.

IX – SETOR DE ESFOLA/DEPILAÇÃO

Deve ser constituído de:

- a) Área para retirada de patas, chifres, couro/pelêgo e cabeça.
- b) Área para escaldagem de suínos.
- c) Área para depilação de suínos.
- d) Área de depósito dos subprodutos.

1 – A área destinada à retirada de patas, chifres e couro/pelêgo deve ser constituída por:

- a) Plataformas de dimensões e alturas adequadas para o bom desempenho dos trabalhos.
- b) Plataformas de material de fácil lavagem e higienização com piso anti-derrapante.
- c) Plataformas dotadas de sistemas de proteção contra acidentes de trabalho.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

d) Equipamentos, quando necessário, que preservem a qualidade e a higiene dos produtos de esfolação tais como: rolo para retirada do couro de bovinos e bubalinos e/ou ar comprimido para pele de ovinos.

2 – A área para escaldagem é formada basicamente por um recipiente (tanque) que deve:

- Ser de dimensões (comprimento x largura x profundidade) suficientes para que o animal permaneça totalmente imerso na água.
- Ser de material de fácil higienização e desinfecção.
- Estar cheio com água à uma temperatura adequada (entre 65° C e 72° C) para que não cause danos na carcaça.

3 – Área de depilação divide-se em “depilação propriamente dita” e “toilete”. A “depilação propriamente dita” pode ser feita por uma depiladeira automática ou manualmente (cone) sobre uma mesa de depilação. A “toilete” é um complemento da depilação e pode ser feito manualmente ou com fogo (chamuscamento). Os equipamentos para depilação e toilette devem:

- Ser de fácil manuseio.
- Ter dimensão suficiente para acomodar o animal.
- Ser de material de fácil higienização e desinfecção.
- Possuir recipiente para coleta dos pêlos ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

4 – As áreas para coleta dos subprodutos são denominadas de: depósito de couro/pele, depósito para patas e chifres, depósito para pêlos, depósito para cabeças e:

- Ser de tamanho suficiente para acomodar a produção diária.
- Ser de fácil limpeza e higienização.
- Estar anexo à área de esfolação e comunicar-se com ela somente através de “óculo”.
- Ter acesso externo para retirada dos subprodutos.

X – SETOR DE CONDENADOS

- Deve estar localizado anexo ao D.I.F. (Departamento de Inspeção Final) e se comunicar com outro anexo somente através de “óculo”.
- Ter comunicação com as demais áreas do estabelecimento que produzam condenados.
- Ser de tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento.
- Ser de fácil limpeza e higienização.
- Ter acesso externo para retirada do material condenado.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

XI – SETOR DE NÃO COMESTÍVEIS

Composto pela Graxaria, a qual deve:

- Estar localizada à uma distância aproximada de 20 (vinte) metros.
- Ter tamanho e capacidade necessárias para atender a demanda do estabelecimento.
- Ser de tecnologia adequada à atender as necessidades de higiene.
- A graxaria pode ser terceirizada.

ZONA LIMPA

XII – SETOR DE EVISCERAÇÃO

Localizado após a esfola e segue a seqüência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve:

- Ser de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas.
- Ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes.
- Ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável.
- Ter pisos impermeáveis, antiderrapantes, de fácil lavagem e desinfecção.
- Ser dotado de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor tais como: plataformas, serras, mesas, esterilizadores.
- Ser separado do setor de vísceras brancas e vermelhas através de “óculo”;
- Ter acesso de funcionários único e exclusivo;
- Ser dotado de mesa para inspeção de vísceras (vermelhas e brancas) e de cabeça, separação e lavagem de carcaças.

XIII – SETOR DE VÍSCERAS BRANCAS

Denominado de “buxaria/triparia,” constituída por uma área de recepção e abertura (suja), e por uma de limpeza (limpa) das vísceras brancas deve:

- Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento.
- Ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, máquinas para abertura de bucho e limpeza de tripas.
- Ter comunicação com a área de evisceração somente por “óculo”.
- Ter acesso somente externo;
- Ser separado por parede entre a área suja e a limpa.
- Ser separado do setor de vísceras vermelhas por parede.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Trés Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

XIV – SETOR DE VÍSCERAS VERMELHAS

- 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, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, gancheiras.
- c) Ter comunicação com a área de evisceração por “óculo” ou porta.
- d) Deve ter acesso externo quando não houver comunicação direta com o setor de evisceração.
- e) Ser separado do setor de vísceras brancas por parede.

XV – SETOR DE INSPEÇÃO FINAL (DIF)

Destinado ao sequestro de carcaças suspensas, que deve:

- a) Ser localizado no final da linha de matança, após a plataforma de inspeção.
- b) Ser trilhagem própria, com altura definida conforme item III. 7.
- c) Possuir utensílios (mesa, pias, facas) e equipamentos (plataformas) próprios e independentes dos demais setores.
- d) Ter acesso direto ao depósito de condenados através do “óculo”, o qual deve ser fechado através de porta.

XVI – SETOR DE DESOSSA/CORTES

Existente somente em estabelecimentos que realizem tais operações, localizado, preferencialmente, após a câmara fria, e deve:

- a) Ter tamanho e iluminação (natural/artificial) condizentes com a capacidade de produção do estabelecimento.
- b) Possuir ventilação adequada (natural ou artificial), a fim de que seja mantida a temperatura suficiente para não comprometer a qualidade dos produtos ali manipulados.
- c) Ser dotado de utensílios e equipamentos condizentes com as operações a serem realizadas no setor, tais como mesas, facas, carrinhos, picadoras, embaladeiras, entre outros.
- d) Ter acesso direto ao depósito de ossos, quer seja externo (óculo), quer seja interno (tambor).

XVII – SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO

Constituído de câmaras frias e de congelamento para armazenamento de carcaças ou cortes, e devem:



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

- a) Ser em número condizente com potencial do estabelecimento e utilização das mesmas.
- b) Estar localizada próxima a área de expedição, conforme a sua utilização, quer seja carcaças, cortes, ou para destino da indústria.
- c) Ter tamanho adequado à capacidade instalada do estabelecimento.
- d) Estar equipadas com trilhagem suficiente em altura correta, conforme item III. 7.
- e) Ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a sua utilização (resfriamento/congelamento).
- f) A temperatura das câmaras deve atingir os seguintes patamares:
 - Câmara de resfriamento – 0° C (zero) a 1° C (um)
 - Câmara de congelamento – - 18° C (menos dezoito)
- g) Ter paredes de cor clara, impermeáveis, de fácil higienização.
- h) Ter piso antiderrapante, também de fácil higienização.

XVIII – SETOR DE EXPEDIÇÃO

De carcaças ou cortes, devem:

- a) Ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos.
- b) Ser dotado de porta, em tamanho adequado para a finalidade, a qual deve ficar aberta somente durante o processo de expedição.
- c) Ser dotada de trilhagem até o mais próximo possível do veículo transportador, no caso de carcaças.

ANEXOS

XIX – CASA DE COURO

Local destinado à guarda e/ou tratamento do couro, deve:

- a) Estar localizado à uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou a critério do SIM/POA .
- b) Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento.
- c) Ser de fácil higienização.

XX – SANITÁRIO(S)/VESTIÁRIO(S)

- a) Localizados, preferencialmente, anexos ao estabelecimento com acesso independente, havendo área de contato direto com o interior da indústria, provido de laje.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

- b) Em quantidade e tamanho adequados ao número de funcionários que trabalham no local.
- c) Dotados dos equipamentos e utensílios necessários às boas práticas de higiene.
- d) Dotados de pedilúvio ou tapete sanitário no acesso para a área industrial.

XXI – ESCRITÓRIO

Ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

XXII – OUTROS ANEXOS

Oficina, refeitório, residência e depósitos.

- a) Devem estar localizados à uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou a critério do SIM/POA;
- b) Não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- c) Quando forem anexos ao estabelecimento, deve comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.

XXIII – 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.


Hélio Kuersten Bruning
Prefeito de Três Barras do Paraná

Três Barras do Paraná 30 de julho de 2020


Osni Mocelin
Secretário de Agricultura


Andre Eleandro Ventura
Méd. Vet. SIM/POA