ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

MUNICÍPIO DE UBIRETAMA

INSTRUÇÃO NORMATIVA N°07 DE 15 DE ABRIL DE 2025

"Regulamenta as normas técnicas de instalações e equipamentos para unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM)."

Rodrigo Daniel Bloch, Prefeito Municipal de Ubiretama, no uso das atribuições,, em cumprimento com a Lei Municipal n° 051/1997, e o DECRETO MUNICIPAL Nº 018/2025, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2025, **RESOLVE;**

Art. 1º Aprovar a NORMA TÉCNICA DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS, em anexo.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Ubiretama, 15 de abril de 2025.

Rodrigo Daniel Bloch

Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS

1. DEFINIÇÕES

a) UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS: O estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

b) INSTALAÇÕES: Tudo que diz respeito à construção civil, sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, envolvendo também sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

c) EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

d) PROCESSAMENTO: É a técnica de modificação das propriedades da carne através de tratamento físico, químico ou biológico, ou através da combinação destes métodos. O processo envolve geralmente cortes ou cominuições mais ou menos intensos, a par de adição de condimentos, especiarias e aditivos diversos.

e) CARNE: Massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

f) PRODUTOS CÁRNEOS: São aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

CAPÍTULO I

CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1) LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO: A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, e possibilitar a circulação interna de veículos de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

A localização deverá observar as legislações pertinentes com relação a códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente, para tanto, devem ser ouvidas as autoridades competentes. Com relação ao local de construção, preferencialmente, ser alocada no centro do terreno, cercada e afastada dos limítrofes das vias públicas (mínimo de 5 m).

Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

As áreas de circulação de veículos e pessoas deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas.

A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Não é permitido residir no corpo dos estabelecimentos onde são realizados os trabalhos industriais.

2) ÁREA CONSTRUÍDA: Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produtos e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado à tecnologia utilizada na industrialização dos produtos, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção, e apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação higiênica da matéria-prima e dos produtos, limpeza e desinfecção.

3) PISOS E ESGOTOS: O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, granitina, rejuntados com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. As redes de esgotos em todas as dependências devem ter sifão, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes. Com exceção das câmaras frigoríficas que deverão possuir declive em direção às canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas deverão ser côncavas e cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas.

Os esgotos deverão ser lançados nos condutores principais por meio de sifões. O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, devendo os coletores estarem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais.

As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes e tetos da área industrial.

As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

4) PAREDES, PORTAS E JANELAS: O "pé-direito" da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura de 3,0m (três metros).

As portas e janelas serão de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas de carrinhos de produtos não-comestíveis, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos de fechamento automático para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

As câmaras serão com paredes lisas e de fácil higienização, possuirão portas metálicas ou de material plástico, não se tolerando portas e marcos de madeira.

5) ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO: As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, por isto, quando aplicável, o projeto de construção deverá prever ampla área de janelas, com esquadrias metálicas ou plásticas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaçamento, sendo a proteção dispensável quando forem utilizadas lâmpadas do tipo LED, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux na área produtiva e de 100lux nas câmaras. É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Devem ser instalados exaustores ou sistema de climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações, ou ainda quando as conveniências de ordem tecnológica assim o indicarem.

6) FORRO: Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias- primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

7) LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES: Nas seções de manipulação de matéria-prima e produtos existirão lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, papel-toalha descartável e lixeira a pedal.

Os higienizadores, que servirão para higienização de facas, chairas e ganchos, funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85º C (oitenta e cinco graus Celsius).

8) BARREIRA SANITÁRIA: Em todos os acessos para o interior da indústria deverão existir barreiras sanitárias compostas por lavador de botas com água corrente, escova e sabão; pia com torneira acionada à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas acionado a pedal ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos.

9) CARROS: Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e identificados com a inscrição "NÃO COMESTÍVEIS".

10) TRILHAGEM AÉREA: Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 3m (três metros centímetros), podendo ser dispensado desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.

11) ÁGUA DE ABASTECIMENTO: O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o seu tratamento (cloração).

Deverá dispor de reservatório de água tampado e em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade. O clorador automático será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório e deve possuir alarme sonoro ou visual para controle do cloro.

Caso o estabelecimento use água da rede pública de abastecimento, não exime dos controles diários de cloração e deverá ter fonte alternativa para abastecimento de água potável em caso falta da rede.

12) INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE RESÍDUOS E EFLUENTES: O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente. Deve ser previsto uma área externa ou equipamento específicos devidamente climatizados para armazenamento do descarte dos resíduos até a destinação. Não é aceito armazenar resíduo juntamente com produto comestível.

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA PROCESSAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS

1) SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS: Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria- prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas. Será obrigatoriamente coberta e totalmente fechada de maneira que a porta do veículo transportador acople à sua porta.

Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso.

Toda matéria prima recebida deverá ser acompanhada por documentação que comprove a sua procedência.

2) CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA: A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento.

Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura. É proibida a estocagem diretamente no piso.

3) CÂMARA DE ESTOCAGEM DE MATÉRIA-PRIMA CONGELADA: As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento que mantenha a temperatura adequada.

Nesta câmara não é permitido o uso de estrados de madeira.

Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para

o processo de descongelamento e posterior industrialização. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

4) SALA DE DESOSSA: A sala de desossa possuirá as seguintes características:

a) Pé-direito mínimo de 3,0m.

b) Sistema de climatização que mantenha a temperatura máxima de 16°C durante os trabalhos;

c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro;

d) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;

e) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;

f) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção;

g) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa;

h) Lavatórios de mãos e higienizadores conforme as normas técnicas.

5) SALA DE PROCESSAMENTO: Também denominada "seção de manipulação", esta seção será contígua à sala de desossa ou à câmara de resfriamento ou câmara de estocagem de congelados de matéria-prima. Terá as mesmas características da sala de desossa, sendo dispensados os higienizadores.

Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável, etc.

A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

6) CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MASSAS: Será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento de produtos. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0°C.

Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

7) SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE ENVOLTÓRIOS NATURAIS (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.): Esta seção servirá como local para preparação dos envoltórios naturais, compreendendo a sua lavagem com água potável, a sua seleção e sua desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade. Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas desde que rigorosamente limpos interna e externamente desde que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias, etc.

A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessário para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

O acesso das matérias processadas nessa sala para o ambiente de produção será por óculo.

8) SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS: Esta seção localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

Como equipamentos possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.

9) SEÇÃO DE COZIMENTO: Esta seção deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas à vapor, mesas de aço inoxidável, exaustores, etc.

10) SEÇÃO DE BANHA: Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências:

Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos – destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de desossa e processamento. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário composto de digestores, tanques percoladores, transportadores mecânicos (caracóis ou similares), banhas e prensas (a razão de 7 Kg de tecido adiposo por suíno abatido). Será permitido o uso de processos contínuos ou aprovados pelo SIM para a fusão à baixa temperatura.

Sala de tratamento, cristalização e embalagem – será dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregados para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, cristalização (resfriamento) e embalagem. Será localizada contígua à sala de fusão e levada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável. O tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável. Será permitida a estocagem de produto pronto, embalado, nesta sala desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

11) SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO: Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta (ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

12) CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS: Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. Nesta câmara, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados.

Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

13) CÂMARA DE CURA: O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos

produtos e rótulos e no memorial aprovado e registrado no SIM.

Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos. Deverá ter controle de umidade e temperatura do ambiente.

Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir câmara de resfriamento específica ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

14) SEÇÃO DE FATIAMENTO: O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente máxima de 16°C (dezesseis graus centígrados).

O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

O uso de EPIs, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

O fatiamento só será permitido na seção de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos. Neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

15) SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc. A operação de embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

16) SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS, CAIXAS, BANDEJAS E CARRINHOS: O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de cerâmica, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso e madeira. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

17) SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO: Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

1) VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS: Os vestiários e sanitários deverão ser construídos em alvenaria, com piso impermeável e de fácil higienização, com acesso independente a qualquer outra dependência do estabelecimento. Suas dimensões e instalações deverão ser compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. As aberturas dos vestiários e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente e serão sempre providas de tela à prova de insetos.

Os sanitários serão sempre de assento com tampa, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo "vaso

turco", recomendando-se uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres. Terão sempre à sua saída pia para a higienização das mãos, sabonete líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas acionado a pedal ou dispositivo automático de secagem de mãos.

Os vestiários deverão possuir tamanho adequado para guarda e troca de roupas dos colaboradores e serão separados fisicamente através de parede, da área das privadas. Serão providos de duchas com água morna, box e armários em número suficiente.

Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado, coberto e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

2) ALMOXARIFADO: Será de alvenaria e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material. Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combater a vetores, sendo que estes ficarão em armário ou caixa chaveada e identificada, além de graxas lubrificantes. Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc.

O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

3) INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR: A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com mínima de 85º C (oitenta e cinco graus Celsius).

Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas dos órgãos regulamentadores quanto à localização e segurança.

4) VAREJO: A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

5) UNIFORMES: Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos ou de cor clara, próprios para o desempenho das atividades, em perfeito estado de higiene e conservação, que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, gorro, boné ou touca e botas. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

Os funcionários que exercerem outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis, deverão usar uniformes de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores.

Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardados em local próprio. Proibe-se a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Manipuladores do sexo masculino deverão, obrigatoriamente, permanecer barbeados ou fazer uso de máscara, bem como fazer uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos.

A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

6) TRANSPORTE: O veículo de transporte deve garantir a conservação, a integridade e as condições higiênico-sanitárias dos produtos, e, quando cabível, devidamente registrado no Órgão Competente.

Ubiretama, 15 de abril de 2025