ANEXO X

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

JONAS TIBOLA, Prefeito Municipal de São Domingos do Sul, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal n° 1.491/2018, **DECRETA:**

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de São Domingos do Sul, só concederá registro as unidades de beneficiamento de produtos de origem animal quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º As unidades de beneficiamento de produtos de origem animal que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do Serviço de Inspeção Municipal deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

Art. 4º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I - Unidade de Beneficiamento de Produtos de Origem Animal: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espostejamento, moagem, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal, localizados em setores específicos de supermercados e similares, com ambientes climatizados, com controle de temperatura, atendendo às legislações específicas de rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação e às boas práticas de fabricação.

II - Atividade Industrial: conjunto de operações e processos que tem como finalidade alterar as características organolépticas e nutricionais de carnes e derivados, não sendo considerada industrialização o porcionamento de carnes e/ou derivados conforme o pedido do consumidor ou deixando expostas para venda em balcões resfriados.

III - Instalações: Tudo o que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

IV - Equipamentos: Tudo o que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer a Instrução Normativa sobre as Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PRODUTOS

Art. 6º 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 das três dependências relacionadas (quando não houver possibilidade da matéria prima chegar diretamente à Recepção, o trajeto, bem como o modo de transporte, será previamente autorizado pelo SIM).

§ 1º Será obrigatoriamente coberta.

§ 2º Toda a matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento emitido por órgão competente e aceito pelo SIM.

Art. 7º 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. Existirão no interior da câmara de resfriamento, quando necessário, prateleiras e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido o uso de madeira ou equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 8º CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATÉRIA-PRIMA: As indústrias que recebem matéria prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 9º SALA DE DESOSSA: A sala de desossa possuirá as seguintes características:

I - O pé-direito deverá ser suficiente, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças.

a) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha até 16°C durante os trabalhos;

b) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;

II - 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, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento (quando houver), a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.

III - O processo de embalagem secundária, quando existente, deverá ser independente da sala de manipulação.

IV - Possuir no mínimo 01 (um) higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas. Quando não possuir higienizador de utensílios, o estabelecimento deve possuir outro método que garanta a higienização dos utensílios durante as operações, previamente aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 10 SEÇÃO DE MANIPULAÇÃO E DE CONDIMENTOS: Localizar-se-á contígua à sala de desossa e destina-se a manipulação e ao armazenamento de condimentos para preparo de produtos temperados, empanados e embutidos frescais, podendo comunicar-se diretamente com esta através de porta, óculo ou qualquer outro meio aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Possuirá equipamentos específicos para a atividade, não sendo permitida a reutilização de embalagens anteriormente utilizadas para outros fins.

§2º Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos da poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Caso possuir área insuficiente, os condimentos deverão ser armazenados em local específico.

§3º Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa, desde que aprovado pelo SIM.

§4º Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha até 16°C durante os trabalhos;

§5º Para o processo de moagem a climatização da sala onde for realizado este processo, deverá obrigatoriamente ter a temperatura controlada e máxima de 10°C.

§6º É vedada a realização de desossa ao mesmo tempo em que é realizada a manipulação/preparação das carnes.

Art. 11 CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS: Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração até o momento da expedição/comercialização. Será contígua à sala de processamento e expedição e terá temperatura condizente com o produto que está armazenando.

§ 1º Quando o tamanho e a estrutura da câmara de matéria-prima suportar, poderá também ser utilizada para produto pronto desde que devidamente identificado e delimitado.

§ 2º O balcão expositor refrigerado pode ser utilizado como câmara de estocagem de produtos prontos, desde que devidamente higienizado, organizado e identificado.

Art. 12 É permitido aos estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal:

I - Dispor de carnes para comercialização em balcões de autoatendimento, manipuladas no próprio estabelecimento, desde que mantenha a temperatura adequada do alimento conforme especificado em legislação própria para cada espécie;

II - Industrializar carnes, através da adição de temperos, aditivos e/ou conservantes, e comercializar o produto, desde que o mesmo esteja devidamente registrado e autorizado no Serviço de Inspeção Municipal e em conformidade com a legislação vigente.

III - Produzir embutidos frescais mediante autorização do Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 13 Os estabelecimentos que optarem pelo preparo e comercialização de produtos crus temperados, empanados e/ou embutidos frescais ficam obrigados a atender às condições de higiene e rotulagem que garantam a saúde e a devida informação aos consumidores, de acordo com a legislação específica.

Art. 14 Os estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal deverão adotar sistema de controle de identificação de origem, rastreabilidade até o produto final e procedimentos operacionais padrão.

Art. 15 Os estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal deverão adotar procedimentos operacionais padronizados para as atividades de porcionar, manipular, embalar, rotular e comercializar. A validade dos produtos reembalados deverá ter o prazo de validade igual ou inferior ao da peça original como garantia da segurança dos alimentos.

Art. 16 Tratando-se de produtos congelados o prazo de validade dos mesmos quando submetidos ao descongelamento, deverá obedecer a rotulagem original do produto para este procedimento.

Art. 17 Todo proprietário ou responsável por estabelecimentos beneficiamento de produtos de origem animal somente poderão armazenar, manipular, porcionar e vender carnes de animais de abate inspecionados

Parágrafo único. É vedado, neste estabelecimento, o abate de animais.

CAPÍTULO IV

DOS MANIPULADORES

Art. 18 Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 19 Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO V

DO TRANSPORTE

Art. 20 Para o transporte do produto final, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados, observando as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO VI

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 21 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal, ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 22 Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.