



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 228

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 OS ESTABELECIMENTOS *DE PESCADOS E DERIVADOS*.

INSTRUÇÃO Nº 002/20

NORMA TÉCNICA

PESCADOS

- ENTREPÓSITO
- INDÚSTRIA



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

OS ESTABELECIMENTOS DESTINADOS A MANIPULAÇÃO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO E DERIVADOS DEVERÃO ATENDER ÀS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I – Os estabelecimentos de Pescado e derivados devem estar instalados:

1 – Distantes o suficiente de 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 de veículos de transporte.

3 – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO - Potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades de higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 10 (dez) litros de água para cada quilograma de pescado.

A – A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidas de qualquer fonte de contaminação.

B – 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.

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

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

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

2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS - Adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a demanda de insetos e/ou pequenos animais.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

B – As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo de estabelecimento.

3 – INSTALAÇÕES - Em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recebimento, evisceração, manipulação, industrialização, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens e condimentos. (sempre separadas por meio de paredes, das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis).

OBS: A critério do SIM/POA poderá ser exigida a instalação de laboratório para o controle de qualidade do pescado.

A – Os estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atracação de embarcações pesqueiras devem ainda possuir:

1 – Cobertura adequada nos locais reservados para a descarga dos barcos, cujas áreas deverão ainda ser devidamente protegidas contra o acesso de animais.

2 – Instalações e equipamentos adequados para a operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e a evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado.

3 – Vestiário e sanitário privativo para a tripulação dos barcos.

B – Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de dependência específica para depósito do sal.

C – Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado há necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS - Em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, recipiente para coleta de resíduos, que devem ser de material impermeável, resistente e de superfície lisa, que permita fácil higienização e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: tanques, máquina de lavagem de pescado, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira. e devem ser:

1 – Em número, tamanho e capacidade suficiente para atender a demanda do estabelecimento.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

2 – De material impermeável, resistente, de fácil higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação devem ser do tipo inoxidável.

3 – De tecnologia adequada à respectiva utilização.

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. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

6 – **VENTILAÇÃO** - Natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar e exaustores.

7 – **PÁTIOS** - Pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

III – Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem possuir:

1 – **PISO** - De material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil higienização e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas 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, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A – Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

B – Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

3 – **FORRO** - De material de fácil higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira.

PARAGRAFO ÚNICO - Caso a abertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, fica a critério do SIM/POA a dispensa do forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

4 – JANELAS – Metálicas, dotadas de proteção contra insetos através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema. Os parapeitos e/ou bandejas das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 – PORTAS - Metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.

A – O acesso de funcionários deve:

- 1 – Ser único, preferencialmente através do vestiário.
- 2 – Ser dotado de barreira sanitária na entrada do setor operacional.
- 3 – Deve ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.

B – Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos, esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 – PÉ DIREITO - Adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente 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, e quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara.

8 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS

Devem ser:

A – Em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, segundo a legislação específica.

B – Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa.

C – Localizados preferencialmente anexos ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro.

D - Dotados de barreira sanitária no acesso para o interior da sala de manipulação de pescado.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

IV - Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA,
- 01 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

V – A ZONA SUJA

Composta de:

1 – Setor de recepção do pescado (cais, trapiche, plataforma, bancada), que deve possuir:

a – Prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado;

b – Equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do pescado.

2 – Setor de higienização e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.

3 – Setor de depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento através de óculo.

4 – Setor de insensibilização, evisceração/descasque/retirada de couro.

Parágrafo único: em empreendimento de pequeno porte poderá ser realizado procedimentos de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes bem como depósito na mesma sala.

VI – A ZONA LIMPA - Composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

VII - ANEXOS:

1 – São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de pescado o setor de:

- Lavagem, desinfecção e guarda de caixas e utensílios, sanitários e vestiários.

2 – São considerados como anexos opcionais

- Escritório, refeitório, oficina, lavadouro de embarcações e veículos.

VIII – A ÁREA INDUSTRIAL

Constituída conforme a sua atividade por:

1 - Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.

2 - Setor de fabricação de conservas de pescado.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

- 3 - Setor de condimentos e aditivos.
- 4 - Setor de acondicionamento e rotulagem.
- 5 - Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento.
- 6 - Setor de expedição de pescado e derivados.

7 - Setor de depósito de embalagens e rótulos (que deve comunicar-se com o interior da indústria ou entreposto através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo).

§1º É permitida barreira técnica entre os setores.

§2º Quando a fabricação requerer defumação, o defumador deve ser localizado junto ao estabelecimento industrial e em posição que proporcione bom fluxograma, e de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo. A alimentação do defumador para produção da fumaça deve ser externa.

IX – SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS

1 – situar-se em posição adequada à atender as diversas etapas de industrialização, e comunicar-se com o interior da indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo.

2 – ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados.

3 – ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.

X – SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM

1 – Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento.

2- Ser compostos de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleiras.

3 – Situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto dentro do estabelecimento.

§3º Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda condimentos e de aditivos ou de embalagens e rótulos e poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

XI - SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO OU ESTOCAGEM



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

Deve ser constituído de: freezer, geladeira industrial, câmara fria, túnel de congelamento ou depósito, conforme as características dos produtos fabricados ou manipulados e devem:

- 1 – ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento.
- 2 – estar localizado próximo a área de expedição.
- 3 – ser dotado de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura).
- 4 – ser equipado com câmaras e depósito com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

XII – SETOR DE EXPEDIÇÃO

- 1 – De fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos.
- 2 – Dotado preferencialmente de óculo adequado à sua finalidade.
- 3 – Dotado de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra as intempéries.

XIII – LABORATÓRIO - Que poderá ser exigido a critério do SIM/POA.

XIV – ESCRITÓRIO - Deve ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

XV – OUTROS ANEXOS - Podem ser: oficina, refeitório, almoxarifado, que:

- 1 – devem estar localizados a uma distância mínima aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto ou a critério do SIM/POA.
- 2 – não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento (indústria ou entreposto).

XVI – EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 – CALDEIRA

- a – Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distância determinada pela legislação vigente.
- b – Ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento.
- c – Quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar-se a presença de roedores ou outros animais nocivos.

2 – FÁBRICA DE GELO



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

- a- Localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo produzido;
- b- A água utilizada para a fabricação do gelo deve ser clorada.

OBS: A fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

XVII – 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 Bruning
Prefeito de Três Barras do Paraná


Osni Moellin
Secretário de Agricultura


Andre Eleandro Ventura
Méd. Vet. SIM/POA



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**
ESTAGIÁRIA – **LETICIA GRAHL**