

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE PESCADOS.

. ENTREPOSTO

. INDÚSTRIA

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

1- distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros;

2- em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (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 limpeza e 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 quilo de pescado.

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

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

C- É necessária a cloração no sistema de abastecimento de água.

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 dotadas de sistema 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- As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água

água indicado para o tipo do 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 ex-

pedição 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 SIP/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 adequados e 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, etc., que devem ser de material impermeável e resistente (proibido madeira) e de superfície lisa, que permita fácil lavagem 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, etc., e devem ser:

1- em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

2- de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação 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. 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, exaustores, etc.

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 limpeza 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 decor 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 lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibro-cimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 - JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema.

Os parapeitos e/ou beirais 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 (vai e vem) 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 provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho, tal que não se possa pular por cima;
- 3- 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.

Recomenda-se a altura mínima de 3,00 m (três metros) nas seções industriais e 2,50 (dois e meio metros) nas câmaras frias.

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, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B- providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C- localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

D- dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação de pescado.

Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados, para serem registrados no SIP/POA, devem possuir basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

IV - A ZONA SUJA é composta de:

1- Setor de recepção do pescado (cais, trapiche, plataforma, banca da, etc.), 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 lavagem 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, etc.

V - A ZONA LIMPA é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

VI - 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, etc.

VII - A ÁREA INDUSTRIAL pode ser constituída conforme a sua atividade por:

1- Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.

2- Setor de fabricação de conservas de pescado.

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).

Os diversos Setores que compõem as áreas de industrialização de um estabelecimento de pescado e derivados devem:

1- estarem dispostos em uma seqüência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2- serem de tamanho adequado à sua destinação;

3- terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

- 4- serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;
- 5- terem pisos impermeáveis, anti-derrapantes e de fácil higienização;
- 6- serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor;
- 7- 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.

VIII - SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS deve:

- 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;

IX - SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM, que deve:

- 1- ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- 2- ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleiras, etc.;
- 3- situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto dentro do estabelecimento.

X - SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO OU ESTOCAGEM, que pode 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 (câmaras e depósito) com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

XI - SETOR DE EXPEDIÇÃO, deve ser:

- 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.

XII - LABORATÓRIO, que poderá ser exigido a critério do SIP/POA.

XIII - 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.

XIV - OUTROS ANEXOS, podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., que:

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

XV - EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 - CALDEIRA, quando existente, deve:

- 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, que deve:

- a- localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo ali produzido;
- b- a água utilizada para a fabricação de 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.

XVI - 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, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico.

Curitiba, 24 de março de 1.998.

Renato Luiz Lobo Miró
Coordenador - SIP/POA

