

Série: Descomplicando o Decreto
ENTENDER + APLICAR = PROTEGER

MÓDULO 2 - PARTE 1

ESTRUTURA E INSTALAÇÕES

A BASE DO FUNCIONAMENTO

**Funcionamento e instalações básicas:
o que verificar no estabelecimento**



Esta série apresenta o decreto dos municípios aderidos ao SUSAF-PR pelo processo simplificado de forma clara, visual e aplicável à rotina do Serviço de Inspeção Municipal (SIM)

Público-alvo: Profissionais do SIM que aderiram ou desejam aderir ao SUSAF-PR de forma simplificada

Estrutura e instalações

POR QUE ISSO IMPORTA?

O problema começa na estrutura

Falha na estrutura + Fluxo inadequado = Porta aberta para contaminação

Aprovar estabelecimento fora do padrão:

AUMENTA RISCO SANITÁRIO

ENFRAQUECE O CONTROLE

EXPÕE O FISCAL

Estrutura inadequada compromete o controle do processo.

O QUE O DECRETO GARANTE

O Art. 28 define o básico para o funcionamento do estabelecimento.

E não atua sozinho: integra-se com os artigos 29 a 32 e às normas de construção.

Na prática, garante:

Ambiente adequado

Fluxo organizado

Prevenção de contaminação

**Estrutura e instalação não são detalhes
São a base do controle sanitário.**

O QUE FAZER NA PRÁTICA

1

LOCALIZAÇÃO E ÁREA EXTERNA

O QUE VOCÊ VERIFICA:

- Distância de fontes de contaminação
- Espaço para circulação de veículos
- Fluxo de veículos organizado
- Pavimentação sem poeira ou lama
- Área compatível com atividade
- Perímetro delimitado
- Recepção e expedição com cobertura

2

ESTRUTURA DA EDIFICAÇÃO

O QUE VOCÊ VERIFICA:

Pé-direito compatível

Portas, janelas e aberturas (óculo) impermeáveis e laváveis

Portas, janelas e aberturas protegidas contra pragas (telas e fechamento automático)

Paredes, pisos, tetos e forros impermeáveis e laváveis

Iluminação suficiente, luz fria e lâmpadas protegidas

Ventilação adequada, exaustão ou climatização

NÃO PERMITIR:

**VENTILADOR
NA PRODUÇÃO**

**LUZ
COLORIDA**

COBOGÓ

**COMUNICAÇÃO
COM RESIDÊNCIA**

3

DEPENDÊNCIAS E FLUXO OPERACIONAL

O QUE VOCÊ VERIFICA:

Áreas compatíveis com
a atividade

Estrutura que comporte
o volume produzido

Estrutura que permita a
organização do fluxo



Será aprofundado no
Módulo 2 - Parte 2

4

PRODUÇÃO E EQUIPAMENTOS

O QUE VOCÊ VERIFICA:



Materiais atóxicos e resistentes



Equipamentos e utensílios
laváveis e impermeáveis



Instrumentos calibrados e aferidos



Estrutura para inspeção sanitária

5 INFRAESTRUTURA BÁSICA

O QUE VOCÊ VERIFICA:

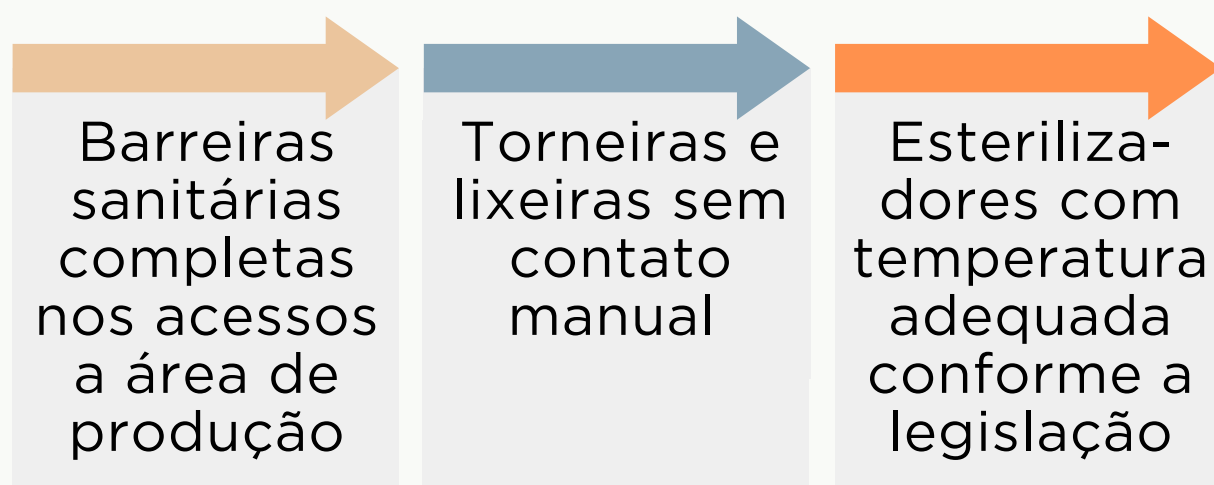
- ✓ Água potável e reservatório suficientes
- ✓ Água quente para usos diversos e suficiente
- ✓ Sistema de cloração/tratamento
- ✓ Esgoto separado (sanitário e industrial)
- ✓ Drenagem adequada (canaletas, ralos e caimento)
- ✓ Equipamentos de resfriamento, congelamento com controle de temperatura
- ✓ Veículos com meios para produção ou manutenção de frio

6 DEPENDÊNCIAS AUXILIARES E DE APOIO

O QUE VOCÊ VERIFICA:

- ✓ Sanitários e vestiários funcionais
- ✓ Higienização de uniformes com equipamentos adequados (própria ou terceirizado)
- ✓ Armazenamento adequado (ingredientes, embalagens e produtos químicos)
- ✓ Área para produtos não comestíveis, condenados e resíduos de uso exclusiva e isolada
- ✓ Área ou local para higienização de recipientes de transporte
- ✓ Sala de máquinas separada

O QUE VOCÊ VERIFICA:



RISCO DE NÃO ATENDER O DECRETO

Estrutura Inadequada = Controle Comprometido



A infraestrutura adequada cria condições para o controle sanitário.

Sem ela, o controle sanitário fica comprometido.

RESULTADO

Quando o decreto é aplicado corretamente:

VOCÊ

Tem maior consistência técnica na fiscalização

SIM

Fortalece credibilidade

ESTABELECIMENTO

Opera com menor risco de contaminação

POPULAÇÃO

Recebe alimentos seguros

O DECRETO NÃO É BUROCRACIA É O QUE GARANTE O CONTROLE SANITÁRIO

A estrutura adequada viabiliza o processo
Mas é apenas o primeiro passo

Esta série foi criada para **apoiar** a sua rotina, **transformar** a norma em prática e **fortalecer** a atuação no dia a dia.

Acompanhe os **próximos conteúdos** do **Descomplicando o Decreto**.