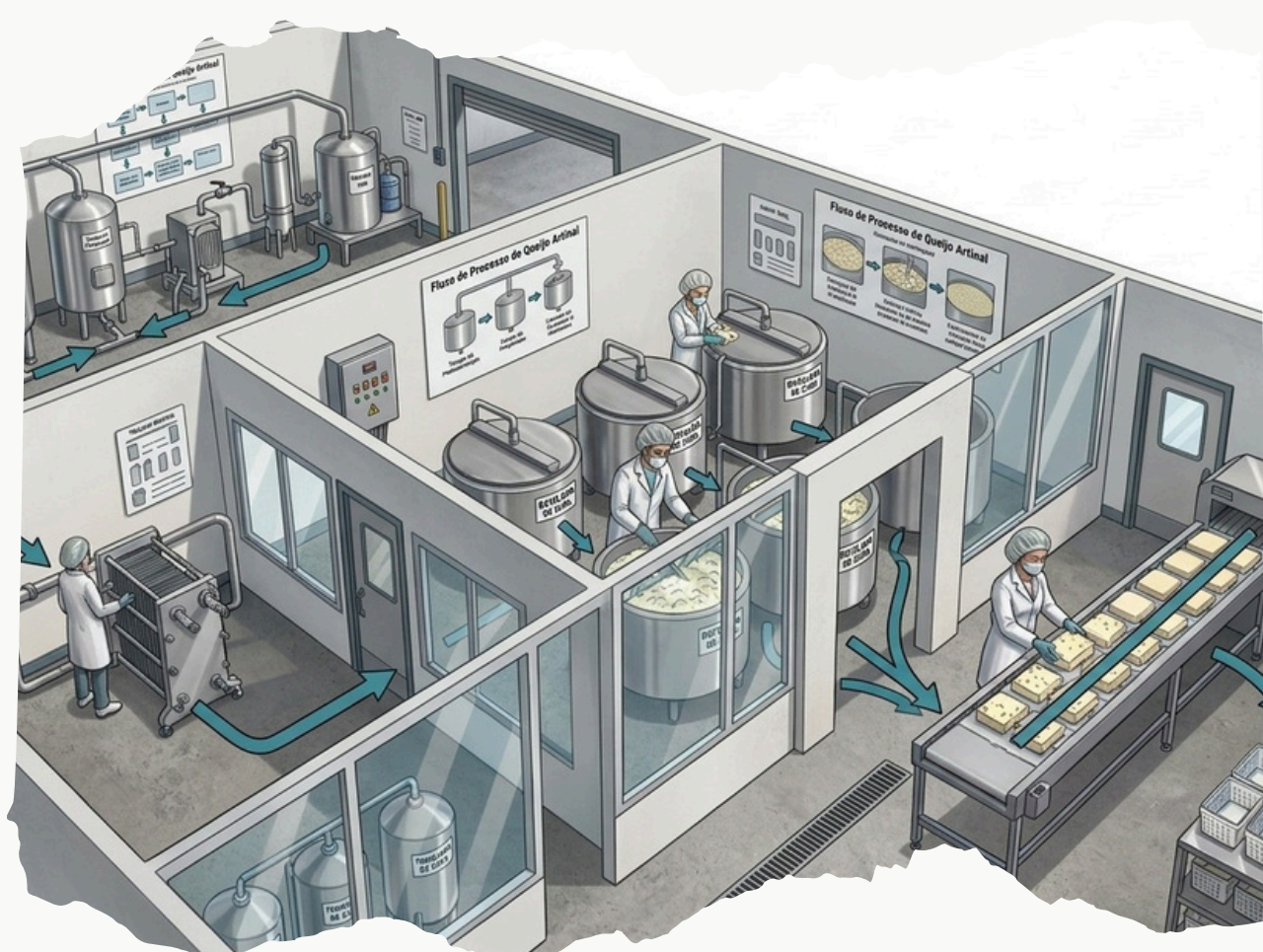


# FLUXO E FUNCIONAMENTO DA PLANTA



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 ADEQUADA É O COMEÇO, MAS NÃO É TUDO

É necessário avaliar **compatibilidade**  
entre o que se produz e a estrutura  
disponível

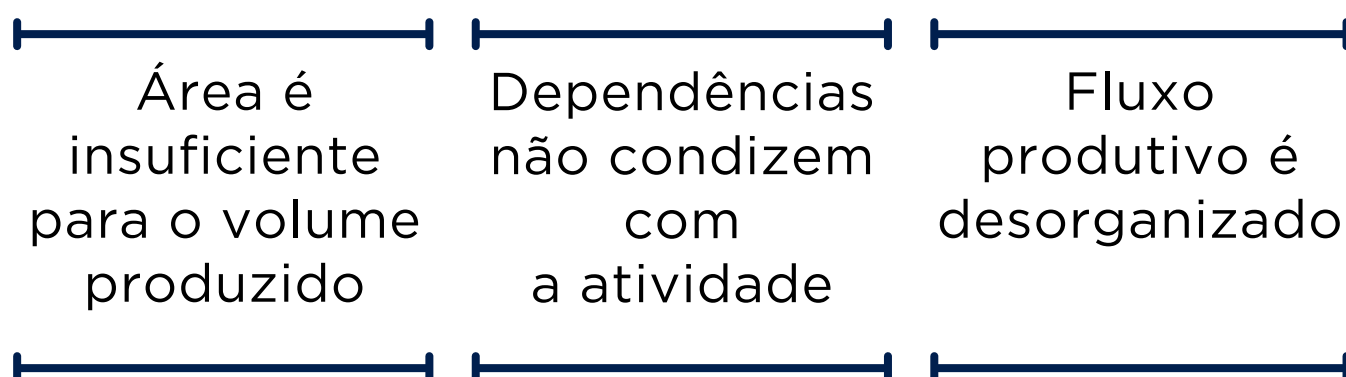


## POR QUE ISSO IMPORTA?

A estrutura precisa proteger o alimento do  
início ao fim



Mesmo com estrutura boa, o risco sanitário  
é alto quando:



### Consequência:



## O QUE O DECRETO GARANTE

O Art. 28 exige compatibilidade entre **estrutura** e:



### ATIVIDADE

A estrutura deve refletir o que é produzido

#### Exemplos:

**Desossa** exige climatização e área de apoio exclusiva para resíduos

**Fatiamento** exige dependência exclusiva, com controle de temperatura

**Recebimento** de mel a granel exige área externa para higienização dos recipientes

Estrutura Incompatível = Risco Imediato



### CAPACIDADE PRODUTIVA

A estrutura precisa ser compatível com o volume produzido

#### Sinais de alerta:

---

**Área improvisada**

---

**Câmara fria superlotada**

---

**Equipamento subdimensionados para o volume processado**

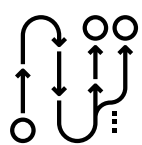
---

**Acúmulo de produtos entre etapas por excesso de produção**

---

**Produtos acumulados em locais inadequados por falta de espaço**

Produção maior que a estrutura = Perda de controle sanitário



## FLUXO OPERACIONAL

O processo precisa acontecer de forma segura

Deve ser lógico, contínuo e sem cruzamentos

Sem retorno de produto e sem contato entre:

Áreas “Suja”  
e “Limpa”

Produto cru  
e  
processado

Matéria- prima,  
Resíduo e  
Produto  
Pronto

## COMO APLICAR O DECRETO NA PRÁTICA

### O QUE VOCÊ VERIFICA

#### Compatibilidade da estrutura com a atividade do estabelecimento

- Conforme a classificação do estabelecimento e produtos fabricados

## **Capacidade da estrutura em relação ao volume produzido**

- Área suficiente e equipamento adequado para o volume produzido
- Sem acúmulo de produtos durante armazenamento
- Sem uso de áreas improvisadas

## **Fluxo operacional contínuo e em sequência lógica**

- Sem retorno de produto
- Sem acúmulo de produtos durante o processamento

## **Ausência de cruzamentos durante processamento**

## **Separação adequada entre áreas e etapas do processo**

## **Circulação organizada de pessoas, insumos, produtos e resíduos**

A estrutura deve **facilitar o controle sanitário do processo** — não dificultar.

## **Risco de não atender o decreto**

- Contaminação cruzada
- Perda de controle do processo

## RESULTADO ESPERADO

Quando o decreto é aplicado corretamente:

### VOCÊ

Fiscaliza de forma mais preventiva e eficiente

### SIM

Fortalece credibilidade

### ESTABELECIMENTO

Tem o processo produtivo organizado

### POPULAÇÃO

Recebe alimentos seguros

---

**ESTRUTURA ADEQUADA É NECESSÁRIA  
MAS SEM FLUXO OPERACIONAL  
SEGURO O CONTROLE SANITÁRIO  
FICA COMPROMETIDO**

---

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**.