



# MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VERA CRUZ DO OESTE- PR**

**Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**SIM/POA**

**REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E**

**INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**





# MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

**PREFEITURA MUNICIPAL DE VERA CRUZ DO OESTE- PR**

**Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

**SIM/POA**

**REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E**

**INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

O SECRETÁRIO DE AGRICULTURA **MIKE EMILIANO SANTOS** NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A **LEI Nº 1427/2022** QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA OS **ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE CARNE**

**INSTRUÇÃO Nº 005/2024**



## **OS ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE CARNES DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.**

I - Compreendem os estabelecimentos industriais de carnes regidos por esta instrução os estabelecimentos de unidade de beneficiamento de carne, fabrica de conservas e produtos cárneos.

II - Todos os estabelecimentos de carnes devem estar:

1) Distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.

2) Instalados 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 dos veículos de transporte.

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

III - Todos os estabelecimentos de carnes devem dispor de:

**1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO** potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades dos estabelecimentos industriais, em todos os seus setores, para equipamentos e dependências sanitárias.

§1º - Devem haver pontos de água fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, água quente ou outro método que garanta uma boa higienização.

§2º - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

§3º - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

### **2 – SISTEMAS DE TRATAMENTOS DE DEJETOS**

Adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.



§1º - Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos e com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais, sendo vedado o desague direto na superfície do terreno.

§2º - Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural, as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema fechado até o destino apropriado, localizado distante e de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

§3º – As demais águas residuais devem desembocar no sistema indicado para o tipo do estabelecimento ou fossa asséptica.

§4º O sistema de tratamento de dejetos devera possuir forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

**3 – INSTALAÇÕES** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado.

A – O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, que não acumule água.

B- As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades.

C - Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

D – Janelas devem ser de estrutura metálica, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

E – Portas devem ser metálicas, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de



fechamento hidráulico ou automático. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

F – O pé direito deve ser adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

G - A iluminação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, podendo ser de LED, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

§1º a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

H – A ventilação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores, sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção

I – Os pátios deverão ser pavimentados, de modo a evitar a formação de poeira ou de barro. Permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

**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- Os equipamentos e utensílios devem ser de materiais atóxicos, impermeáveis e resistentes, de fácil lavagem e higienização.

B- Para estabelecimentos de Pequeno Porte Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

- a) as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;
- b) o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;



- c) o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e sub-produtos comestíveis.
- d) Pias em locais adequados de preferência acionado de pedal com utilização de sabão líquido e papel toalha descartáveis de folha branca, com lixeira de acionamento no pedal e placa com a forma correta de lavagem das mãos.
- e) esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta cinco graus centígrados).

**5 – FUNCIONÁRIOS** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade.

**6 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS** em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

A – Os sanitários/vestiários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis, sabonete líquido neutro (tipo dispenser), bancos e armários ou cabides para roupas;

B – Localizarem-se preferentemente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;

C – O acesso de funcionários:

- a) deve ser único, atendendo a área de produção e expedição.
- b) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
- c) quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.
- d) dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento tipo pedal) necessários às boas práticas de higiene.
- e) ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

§1º - Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de uma unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

**7 - SETORES ESPECÍFICOS** Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:



## 7.1 – ÁREA DE RECEPÇÃO

- A) Recepção – local destinado à recepção da matéria prima.
- B) Câmara fria ou outro sistema apropriado – local destinado ao armazenamento da matéria prima com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria. Quando houver trilhagem deverá apresentar uma altura mínima de 2,50 metros, distante entre si no mínimo 60 cm. Sendo que a trilhagem poderá ser dispensada a critério do serviço de inspeção para empreendimento de pequeno porte.

## 7.2 – ÁREA DE MANIPULAÇÃO

- A) Setor de desossa – destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria. Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários.
- B) No setor de desossa não é recomendado o uso de bancadas e o local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo. Permite-se o uso de tambor com tampa e identificado para a finalidade.
- C) Setor de Salga: destinado a salga de produtos deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável.
- D) Setor de fabricação – local destinado a fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira.

7.3 – **ÁREA QUENTE:** local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por defumadores e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os defumadores devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros).

A alimentação dos defumadores deverá ser feita pela área externa, e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.

## 7.4 – ÁREA DE EXPEDIÇÃO:

- A) Setor de Embalagem – Local dotado de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.



# MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

- B) Setor de Estocagem – Local destinado ao armazenamento de produtos acabados necessita de refrigeração, composto por uma câmara fria e/ou freezer, conforme a capacidade de produção. Faz parte ainda do setor de estocagem um local destinado a cura de produtos, isolado da expedição.
- C) Setor de condimentos e embalagens: anexos à área de manipulação, destinado à guarda de embalagens e condimentos usados na fabricação de produtos. Devem ser construídos de forma que possuam porta comunicando para o interior da fabricação e óculo ou porta para o exterior da indústria que deve estar fechado.
- D) Setor de Tripas: anexo à área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área externa da indústria e óculo para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas quando necessário e permitido a barreira técnica entre o setor de tripa e área de fabricação.

**PARÁGRAFO ÚNICO:** Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens, rótulos, ingredientes e tripas poderão ser realizadas nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, bombonas ou tambor, isolados uns dos outros e adequadamente identificados podendo estocar no local produtos para uso diário.

**8 - ANEXOS** Podem estar localizados próximos a área industrial, mas sem acesso direto ao interior da indústria. São considerados como anexos: escritório, refeitório, oficina, DML- Deposito de Material de Limpeza, lavadouro de veículos transportadores de carcaças e produtos prontos.

**IV - CONTROLE DE QUALIDADE** – é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos auditáveis, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico. E obrigatório o estabelecimento ter implantado as Boas Práticas de Fabricação e os Programas de Autocontrole.

Paço Municipal Marcos Vilas Boas Pescador, 27 de maio de 2024.

\_\_\_\_\_  
**AHMAD ISSA**

Prefeito de Vera Cruz do Oeste-PR

\_\_\_\_\_  
**MIKE EMILIANO SANTOS**

Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos.