



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

Instrução Normativa nº 13 de 01 de julho de 2019.

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS EM SUPERMERCADOS, MERCADOS E AÇOUQUES:

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS em Supermercados, mercados e açougues:

a) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural – SMDR, de Ijuí, só concederá registro aos Entrepostos de Carnes e Derivados em Supermercados, Mercados e Açougues, quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por este serviço antes do início de qualquer obra.

DEFINIÇÕES:

1- ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS em supermercados, mercados e açougues:

Entende-se por “Entreposto de Carnes e Derivados em supermercado, mercados e açougues” o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, industrialização e acondicionamento de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM, para comercialização no próprio estabelecimento.

2- INSTALAÇÕES:

Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa (quando houver), sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, envolvendo também sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

3- EQUIPAMENTOS:

Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

4- OPERAÇÕES :

Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

5- CARNE:

Por produto cárneo entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

1) CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

1.1 PISOS E ESGOTOS:

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declividade em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

O piso será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis, aprovados pelo SIM. Todos os esgotos serão lançados nos condutores principais por meio de sifões.

Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

perfuradas, ou outro material não poroso, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira.

A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento.

O piso das câmaras serão construídos de material resistente, impermeável e de fácil higienização, não devendo ter ralos no seu interior.

1.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS:

O “pé-direito” da sala de desossa e demais dependências terá altura compatível com as operações a serem realizadas sendo a mínima aceita de 2,20m (dois metros e quarenta centímetros)

As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 1,80m (um metro e oitenta centímetros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima desta altura as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo ou outro material aprovado pelo SIM. Possuirá portas metálicas ou de material plástico com largura mínima 0,80m (80 centímetros), não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas câmaras que não utilizam trilhos, o pé-direito poderá ser de 2,0m (dois metros).

Os peitoris das janelas das áreas de processamento, deverão ser chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas a prova de insetos passíveis de higienização.

O entreposto de carnes e derivados em supermercados, em seu local de manipulação de produtos, deverá ser instalado preferencialmente adjacente ao açougue, podendo se comunicar a este por óculo, ou outra forma que não interfira no fluxo de produção e na inoquidade dos produtos.

1.3 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:

As instalações necessitam de luz natural e/ou artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isso, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Os ambientes onde sejam manipulados produtos e matérias primas deve ser mantido climatizado com equipamento que comporte manter a temperatura dos ambientes em temperatura não superior a 18°C, salvo as situações específicas que exijam outros parâmetros de temperatura.

1.4 TETO:

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado, e quando de madeira, estas deverão ser pintadas com tinta óleo.

1.5 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

Nas seções onde são manipulados carnes, existirão lavatórios de mãos, com torneiras de acionamento automático ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro e lixeira com tampa e pedal. Deverá dispor de local próprio para higienização de facas e utensílios, dotados de água quente para facilitar a sua higienização.

1.6 CORREDORES :

Quando existirem, deverão ter largura mínima de 1 metros.

2) INSTALAÇÕES/EQUIPAMENTOS NECESSÁRIAS PARA O FUNCIONAMENTO DE ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS EM SUPERMERCADO:

2.1 – SALA DE PROCESSAMENTO

Deverá ser dotada de local para a recepção e guarda da matéria prima, em sendo câmara fria para produtos resfriados e freezers ou câmaras de congelados para produtos congelados;

Deverá ainda:

- a) Ter pé-direito mínimo de 2,20m;
- b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se abaixo de 18°C durante os trabalhos, salvo condições específicas de determinadas tecnologias de produção;
- c) Possuir local para guarda de embalagens secundárias quando necessárias;
- d) Lavatórios de mãos e higienizadores conforme as normas técnicas;
- e) Seção de preparação de condimentos: Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa ou processamento, desde que aprovado pelo SIM;
- f) Câmara de resfriamento de produtos prontos, para armazenar produtos prontos sob refrigeração, poderá ser autorizado o uso da mesma câmara usada para matérias primas, resguardado o fluxo operacional visando evitar possíveis contaminações cruzadas;
- g) Barreira Sanitária: consiste em lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido; e pia com torneira de acionamento automático ou com fechamento automático e sabão líquido, lixeira com pedal, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da área industrial;
- h) Câmara fria de matéria prima: poderá ser de congelados ou resfriados de acordo com a tecnologia aplicada no estabelecimento;
- i) Local específico para guarda de embalagens e rótulos;
- j) Deverá possuir equipamentos compatíveis com as necessidades da tecnologia industrial empregada.

3) OUTRAS SEÇÕES:

3.1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

Deve dispor de rede de abastecimento de água potável, para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias.

Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

Sempre que o estabelecimento tiver reservatório de água, este deve ser limpo periodicamente, e as análises de qualidade de água far-se-ão a partir deste reservatório em ponto de abastecimento de água localizado no interior do entreposto, preferencialmente na área de processamento



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

3.2 - INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR:

A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento.

3.3 - INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES:

No momento do registro o estabelecimento deve apresentar a licença de operação das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente, ou o protocolo de licença de regularização para estabelecimento já existentes.

3.4 - VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:

Serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Poderão ser utilizadas os sanitários e vestiários do estabelecimento principal (supermercado, mercado, açougue);

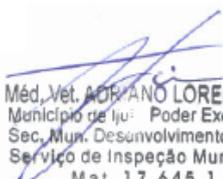
3.5 - UNIFORMES:

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM, mediante informação no memorial descritivo. Estes uniformes deverão ser prioritariamente brancos.

3.6 - RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, açougue, etc.):

O funcionamento de entreposto implica no estabelecimento possuir em suas atividades a atividade de fabricação de produtos cárneos, associado ao estabelecimento de comércio varejista de alimentos, sendo orientada a sua produção para somente atender as vendas do próprio varejo, não sendo neste caso autorizado a expedição de produtos para venda em outros estabelecimentos (filiais) via comércio atacadista. Tolerar-se a comunicação interna do varejo com a área do entreposto.

Ijuí, 01 de julho de 2019.


Méd. Vet. ADRIANO LORENZONI
Município de Ijuí - Poder Executivo
Sec. Mun. Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal
Mat. 17.645.1