

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

REGRAS GERAIS

Algumas regras gerais para estabelecimento de processamento, condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas para cada caso:

- Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos;
- Localização em terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte, sendo a área do estabelecimento delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais;
- Área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências;
- Pátio e Vias de circulação pavimentados com material que evite formação de poeira e empoçamentos, podendo ser realizada com britas e o perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

Dependências e instalações:

- Compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- Dependências e Instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;
- O Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

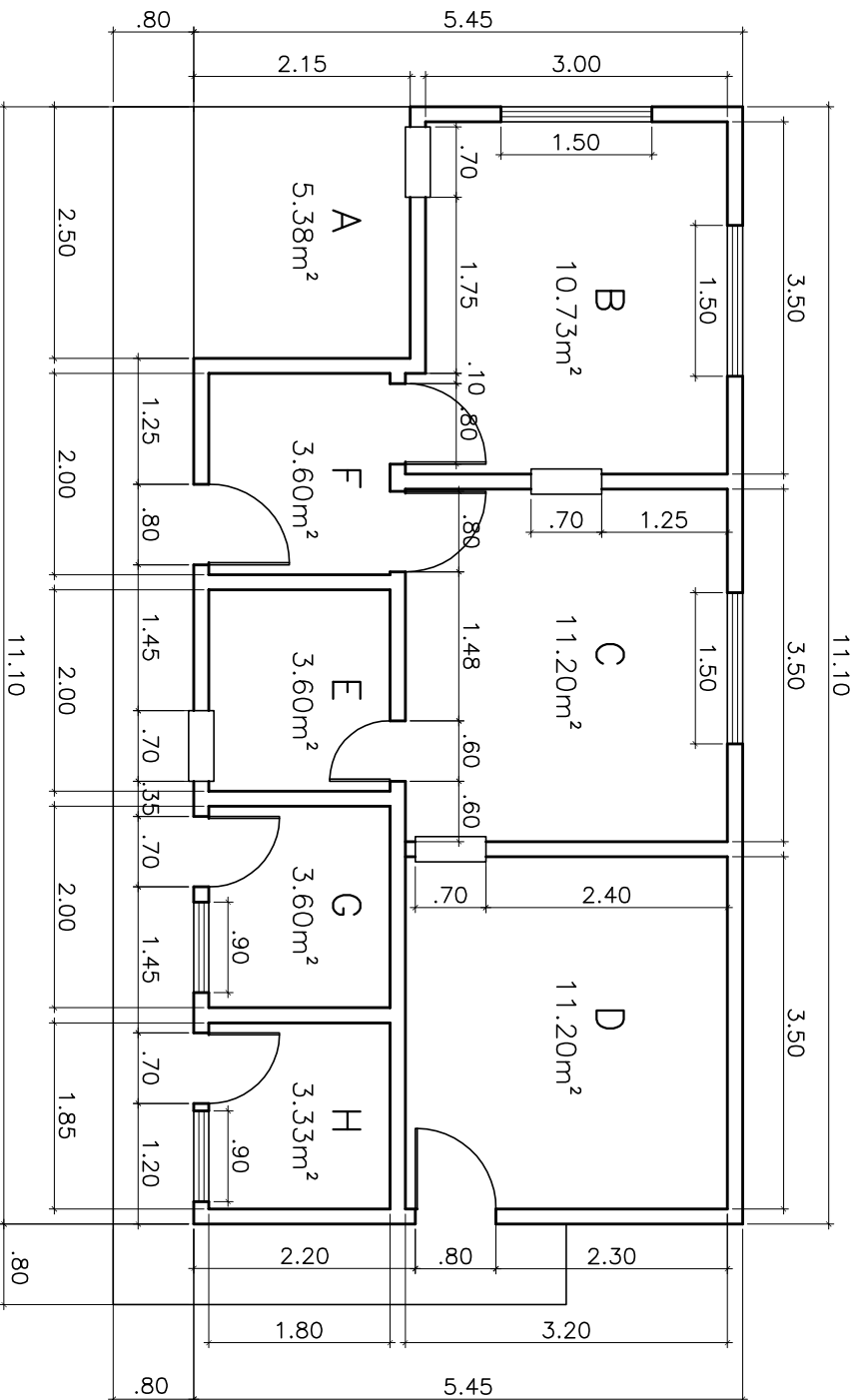
As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, além de atender aos seguintes requisitos:

- Paredes e Separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas para facilitar a higienização;
- Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

- Forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis e nos casos que não possuem forro, o teto deve atender aos requisitos da legislação vigente;
- Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- Redes de esgotos devem possuir dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas, ralos de fácil higienização e sifonados;
- As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas ambientais específicas em vigor.
- Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas com telas milimétricas de forma a prevenir a entrada de insetos e evitar o acúmulo de sujidades;
- Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos que não permitam o acúmulo de resíduos;
- Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- Gelo, quando necessário, de fabricação própria ou adquirido de terceiros;
- Equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.
- A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente, entre si e demais elementos das dependências, para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.
- Equipamentos e utensílios devem ser atóxicos e aptos a entrar em contato com alimentos.
- Legislação sanitária proíbe a modificação das características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

UNIDADE DE PESCADOS
PLANTA

ÁREA = 60,50m²

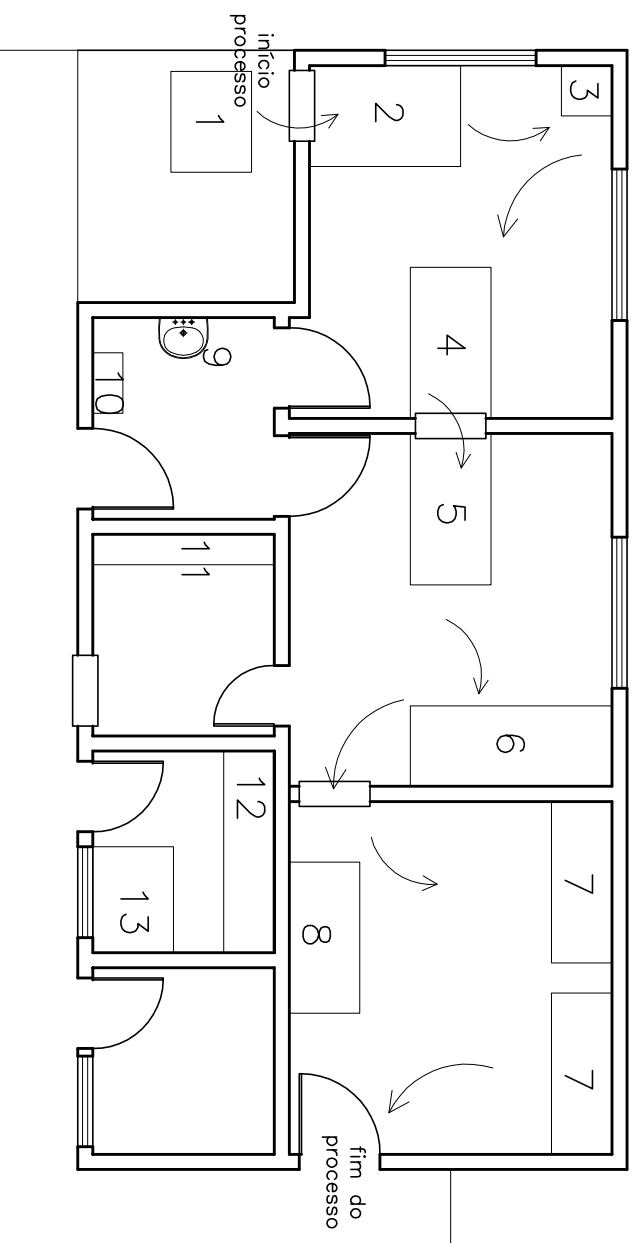


LEGENDA:

- A = Recepção
- B = Sala de evisceração
- C = Sala de filetagem e cortes (área limpa)
- D = Armazenagem e expedição
- E = Depósito de embalagens
- F = Hall de entrada e barreira sanitária
- G = Vestiário
- H = Banheiro

UNIDADE DE PESCADOS

FLUXO DE PRODUÇÃO



Legenda de equipamentos

- 1 - Tanque de recepção de peixes
- 2 - Tanque de insensibilização
- 3 - Balança
- 4 - Mesa de evisceração - 1,5 x 0,8 m
- 5 - Mesa de cortes e filetagem - 1,5 x 0,8 m
- 6 - Mesa de embalagem e pesagem - 2,0 x 0,8 m
- 7 - Freezers (ou câmara fria)
- 8 - Mesa - 1,50 x 0,7 m
- 9 - Pia (lava mãos)
- 10 - Lava botas
- 11 - Prateleira
- 12 - Armário
- 13 - Box / chuveiro

PESCADOS

IV – Descrição da unidade de processamento

Trata-se de unidade de processamento de pescados, com capacidade de processamento de 4 toneladas por mês, podendo variar para mais ou para menos, de acordo com a capacidade de armanagem e com a jornada de trabalho semanal da unidade.

Possível a produção dos seguintes tipos de produtos: peixe eviscerado, filé, postas e outros.

IV.1. Instalações da unidade

A unidade de produção de pescados é composta por quatro ambientes principais, mais os anexos, distribuídos em salas separadas de tal forma a permitir o fluxo de produção de forma adequada, sem risco de contaminação cruzada. A seguir estão indicadas as áreas das instalações:

A - Área de recepção da unidade: é o local de entrada do peixe. Área: 5,38 m².

B – Sala de evisceração: local onde ocorre a insensibilização, pesagem e a evisceração do peixe. Área: 10,73 m².

C - Sala de filetagem e cortes (área limpa): é o local onde ocorre a filetagem e outros cortes dos peixes e a embalagem dos produtos. Área: 11,20 m².

D - Sala de armazenagem e expedição: local onde ocorre o congelamento e a armazenagem dos produtos e local de saída dos produtos prontos para o mercado. Área: 11,20 m²

E - Depósito de embalagens: local de estoque das embalagens que serão utilizadas para primeira embalagem dos produtos. Área: 3,60 m²

F – Hall de entrada / barreira sanitária: local de entrada pessoas envolvidas no processo produtivo da unidade, com barreira sanitária provida de lava botas e pia com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, papel toalha e cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual. Área: 3,60 m².

G – Vestiário: Local para os manipuladores de alimentos da unidade, para fazer a troca de roupa e colocar uniformes e EPI's. Área: 3,60 m².

H - Banheiro: Para uso das pessoas envolvidas nas atividades da unidade. No entanto, em pequenas agroindústrias o banheiro pode ser dispensado quando for possível a utilização de banheiro existente em residência, se o mesmo estiver em até 40 metros de distância da unidade. Área: 3,33 m².

Observação: Área total: 60,50 m². Planta baixa com indicação das áreas no Anexo IV-A.

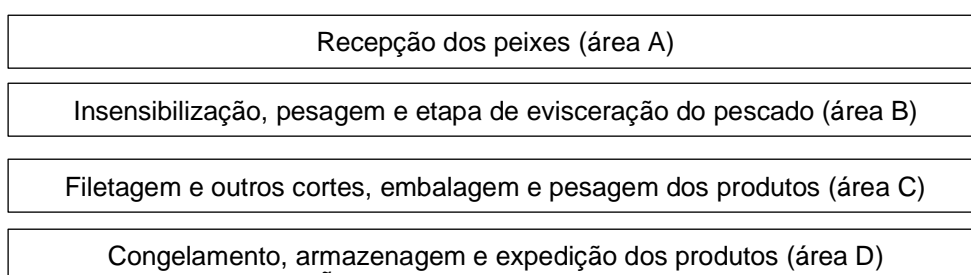
IV.2. Equipamentos

Na sequência estão listados os equipamentos para a unidade de panificados, conforme Lay-out dos equipamentos e o fluxo da produção em planta no Anexo IV-B.

Lista dos equipamentos

Nº de identificação	Quantidade	Descrição dos equipamentos
1	1	Tanque de recepção de peixes
2	1	Tanque de insensibilização
3	1	Balança (pesagem dos peixes)
4	1	Mesa de evisceração, em aço inox, com calha coletora e bica de descarga, conjugada com duas torneiras em cada lateral – 1,5 x 0,8 m
5	1	5 – Mesa de cortes e filetagem, em aço inox, com calha coletora e bica de descarga, conjugada com duas torneiras em cada lateral – 1,5 x 0,8 m
6	1	Mesa em aço inox, para embalagem e com balança para pesagem dos produtos – 2,0 x 0,8 m
7	2	Freezers (ou uma câmara fria)
8	1	Mesa em aço inox – 1,50 x 0,7 m
9	2	Pia lava mãos, com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, papel toalha e cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual
10	1	Lava botas
11	1	Prateleira (colocação de embalagens)
12	1	Armário (colocação de roupas e uniformes)
13	1	Box / chuveiro
-	Diversos	facas, bacias, caixas plásticas, bandeja, baldes e outros utensílios

IV.3. Fluxo da produção



Observações: a) Planta com lay-out de equipamentos e fluxo de produção, em Anexo IV-B; b) Plantas em versão editável no anexo IV-C.