



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





MUNICÍPIO 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 1427/2022** QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTEs NORMAS TÉCNICAS PARA **PESCADOS**

INSTRUÇÃO Nº 003/2024



OS ESTABELECIMENTOS PESCADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I - Compreendem estabelecimentos de pescados regidos por esta instrução os estabelecimentos destinados à manipulação e industrialização de pescados e derivados, tanto indústrias como entrepostos.

II - Todos os estabelecimentos de pescados e derivados 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 de veículos de transporte;

3) Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

III – Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, em todos os seus setores, para equipamentos e dependências sanitárias.

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

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

C – É necessário que toda a água utilizada seja submetida à cloração.

2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a demanda de insetos e/ou pequenos animais.

B - 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.



C – As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo de estabelecimento ou fossa séptica.

3 – INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recebimento, insensibilização, processamento e industrialização, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos prontos, depósito de embalagens e condimentos, sempre separadas por meio de paredes, das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

A – Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de dependência específica para depósito do sal.

B – Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado há necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.

C - Os estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atracação de embarcações pesqueiras, devem possuir áreas devidamente protegidas contra o acesso de animais e instalações e equipamentos para operação de descarga, de modo a acelerar a sua realização e evitar a contaminação e trato adequado do pescado

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Em quantidade e capacidade 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 e característico do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, recipiente para coleta de resíduos, que devem ser de material impermeável e resistente e de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: tanques, máquina de lavagem de pescado, descameidaira, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira. Estes equipamentos devem ser:

1 – De material atóxico impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

2 – De tecnologia adequada à respectiva utilização.

3- Em número e capacidade suficiente para atender a capacidade do estabelecimento.



5 – ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento.

Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas ou LED. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida, que possa mascarar ou produzir falsa impressão quanto a coloração dos produtos, ou que dificulte a visualização de sujidades.

6 – VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar e exaustores. Sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção.

7 – PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário (brita) desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

IV – Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem possuir:

1 – PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 – PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades.

3 – FORRO 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.

4 – JANELAS devem ser impermeáveis de material resistente dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 – PORTAS - devem ser impermeáveis, de material resistente, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e vedação dos rodapés de portas externas e preferencialmente sistema de



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

A – Deve ser previsto uma porta ou abertura em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos, esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 – PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

7 – FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme completo composto de calça, jaleco e/ou, camisa, avental, touca e botas de cor clara e serem trocados diariamente

8 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

A - Em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação especificada.

B - Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias, toalhas descartáveis, dispenser para sabão líquido, bancos, armários individualizados e identificados para a guarda dos pertences pessoais dos colaboradores e lixeiras com acionamento com pedal.

C - Localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com a área interna.

D - 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.

E - Dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento tipo pedal) necessários às boas práticas de higiene.

F - Ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional (barreira sanitária).

G - 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.

H - O acesso de funcionários deve:

a) deve ser único, atendendo a área de produção e expedição.



- b) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.

ANEXOS

A - São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento: laboratório (quando exigido pelo SIM/POA), local para lavagem e guarda de equipamentos e utensílios, sanitários, vestiários e DML- Deposito de Material de Limpeza.

B - São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos e embarcações.

C - Os anexos não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
ESCRITÓRIO – deve ser localizado próximo a área industrial, podendo ser anexo, desde que não possua acesso direto com interior do estabelecimento.
OUTROS ANEXOS, como oficina, refeitório, residência e almoxarifado não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de manipulação e/ou industrialização.

V - Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA,
- 01 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

A **ZONA SUJA** composta de:

1 – Setor de recepção do pescado (plataforma, cais, trapiche e bancada) com prolongamento da cobertura suficiente para proteger a descarga do pescado.

2 – Setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.

3 – Setor de depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento através de óculo.

4 – Setor de insensibilização.

Parágrafo único: em empreendimento de pequeno porte poderá ser realizado procedimentos de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes usados na recepção do pescado bem como deposito na mesma sala.



A **ZONA LIMPA** é composta pelos setores industriais evisceração/descasque/retirada de couro e de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

A **ÁREA INDUSTRIAL** é constituída conforme a sua atividade por:

- 1 – Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.
- 2 – Setor de fabricação de conservas de pescado.
- 3 – Setor de condimentos e aditivos.
- 4 – Setor de acondicionamento e rotulagem.
- 5 – Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento.
- 6 – Setor de expedição de pescado e derivados.

7 – Setor de depósito de embalagens e rótulos (que deve comunicar-se com o interior da indústria ou entreposto através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo).

§1º É permitida barreira técnica entre os setores.

§2º Quando a fabricação requerer defumação, o defumador deve ser localizado junto ao estabelecimento industrial e em posição que proporcione bom fluxograma, e de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo. A alimentação do defumador para produção da fumaça deve ser externa.

O **SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS** e o **SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM** devem situar-se em posição adequada a fim de atender ao fluxo correto dentro do estabelecimento.

§3º Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda condimentos e de aditivos ou de embalagens e rótulos e poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.

O **SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO OU ESTOCAGEM** deve ser constituído de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura), conforme as características dos produtos fabricados ou manipulados e ser equipado com câmaras e depósito com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

§4º Quando a câmara fria permitir ser transformada em túnel de resfriamento, a mesma pode ser utilizada para este fim. Na utilização de barcos pesqueiros a pesca deve ser eviscerada e armazenada em caixas térmicas com gelo suficiente até a chegada ao estabelecimento.



O **SETOR DE EXPEDIÇÃO** deve ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos, dotado preferencialmente de óculo adequado à sua finalidade e de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra as intempéries.

VI – EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 – CALDEIRA

- a – Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distância determinada pela legislação vigente;
- b – ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;
- c – quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar-se a presença de roedores ou outros animais nocivos.

2 – FÁBRICA DE GELO

- a- localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo produzido;
- b- a água utilizada para a fabricação do gelo deve ser clorada.

§1º A fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

VII – CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um Responsável Técnico é obrigatório o estabelecimento ter aplicado as boas práticas de fabricação e os programas de autocontrole.

Os estabelecimentos de Pescado devem observar as Legislações Vigentes Referentes ao Procedimento de Abate e ao Bem Estar Animal.

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.