

DECRETO N° 255, DE 03 DE ABRIL DE 2020.

Aprova a Instrução Normativa SAMA n° 06/2020, que dispõe as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de pescados e derivados, a fim atender as exigências legais e dá outras providências.

Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal de Sorriso, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas e objetivando a operacionalização do Sistema de Controle Interno do Município, no âmbito do Poder Executivo,

DECRETA:

Art. 1º. As normas e procedimentos de padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos de pescados e derivados para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso, obedecerão aos procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa SMA n° 06/2020, aprovada por este Decreto.

Art. 2º. Fica revogado o Decreto de n° 047, de 07 de março de 2019.

Art. 3º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 03 de abril de 2020.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
Secretário de Administração

INSTRUÇÃO NORMATIVA SGP Nº 06/2020

Versão: 01

Aprovação: 03/04/2020

Ato de Aprovação: Decreto nº 255/2020

Unidade Responsável: Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Unidade Executora: Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Dispõe sobre as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de pescados e derivados.

O CONTROLADOR GERAL DO MUNICÍPIO DE SORRISO ESTADO DE MATO GROSSO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos artigos 31, 70 e 74 da Constituição Federal de 1988, que estabelecem a missão institucional do Sistema de Controle Interno, na Lei Complementar Municipal nº 016/2004 alterada pela Lei Complementar Municipal nº 113/2010 que dispõe sobre a criação do Sistema Integrado de Controle Interno;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer normas e procedimentos para a padronização e parâmetros técnicos nas instalações e equipamentos para estabelecimentos de pescados e derivados.

RESOLVE:

CAPÍTULO I DA FINALIDADE

Art. 1º Aprovar as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de pescados e derivados.

Art. 2º Esta norma estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos de pescados e derivados para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso.

Art. 3º Os estabelecimentos de Pescado e derivados devem ser instalados:

I - Distantes de estabelecimentos de criação de animais ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza;

II - Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

III - Para estabelecimento agroindustrial de pequeno porte: possuir acesso independente quando que for construído anexo à residência;

IV - Em área que permita a livre movimentação de veículos;
V - 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 via pública.

Art. 4º É proibido residir na área industrial do estabelecimento.

Art. 5º Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem dispor de:

I - ÁGUA DE ABASTECIMENTO: potável e em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

a) Todas as dependências devem possuir pontos de água em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor;

b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;

c) Ter sido submetida à prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento. O teor de cloro deve ser monitorado sempre que o estabelecimento estiver em atividade;

d) É necessário 10 (dez) litros de água para cada quilo de pescado. Essa é a proporção referência do volume de água necessário para limpeza e higienização do laticínio, equipamentos e dependências sanitárias.

II - SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS: em conformidade à sua natureza, dimensionado conforme o volume produzido e que atenda aos seguintes requisitos:

a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;

b) As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento e de acordo com as determinações do órgão ambiental competente.

c) As canaletas utilizadas no escoamento de águas residuais devem ter fundo côncavo e liso.

III - INSTALAÇÕES: em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recebimento, evisceração, manipulação, industrialização, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição de produtos prontos, depósitos de embalagens e condimentos, sempre separadas por meio de paredes, das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

a) Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada.

IV - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS: adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor.

V - VAPOR OU AGUA QUENTE: em quantidade suficiente às necessidades do estabelecimento. Poderá ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

VI - PISO: de material impermeável e antiderrapante, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação mínima de 2% (dois por cento) para o escoamento das águas residuais a ralos ou canaletas.

VII - PAREDES: em alvenaria com as seguintes características:

- a) Lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;
- b) Construídas ou revestidas com materiais de cor clara;
- c) Com arredondamento nas suas interseções com o piso e entre as paredes, de modo a impedir o acúmulo de sujidades;
- d) Cobertas com tinta que não descama nos compartimentos onde houver a manipulação de produtos comestíveis.

VIII - FORRO: de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores e que não acumule sujeira. É dispensado o uso de forro no estabelecimento quando a cobertura, cumulativamente:

- a) For metálica;
- b) Esteja devidamente vedada e assentada sobre estrutura metálica ou de concreto;
- c) Apresente sua face interna recoberta de tinta de cor clara contendo produto antimofa.

IX - JANELAS: metálicas providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos e quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídas em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus).

X - PORTAS: metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais.

XI - PÉ DIREITO: adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro dos setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 (três) metros nas seções industriais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias.

XII - FUNCIONÁRIOS: em número suficiente ao atendimento das necessidades do estabelecimento. Quando em atividade deverão estar trajados com uniformes completos e de cor clara, compostos de calças, jalecos, aventais, gorros e botas.

XIII - VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:

- a) Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;

b) Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;

c) Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna.

Art. 6º São utensílios: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, recipiente para coleta de resíduos, etc., que devem atender aos seguintes requisitos:

I - Serem construídos de material impermeável, resistente e inoxidável, sendo proibida a madeira;

II - Ser de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

Art. 7º São equipamentos: tanques, máquina de lavagem de pescado, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira, etc., devendo atender aos seguintes requisitos:

I - Estarem em número e capacidade suficientes para atender a demanda do estabelecimento;

II - Serem construídos de material 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;

III - Possuírem tecnologia adequada à sua finalidade.

Art. 8º A iluminação do estabelecimento deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria. Nas áreas de manipulação de matéria prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes, as lâmpadas devem estar devidamente protegidas contra rompimentos. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

Art. 9º A ventilação do estabelecimento deve ser natural e 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, exaustores, etc. É proibido o uso de ventiladores nas áreas de manipulação de matéria prima, fabricação e estocagem de produtos comestíveis.

Art. 10. Os pátios devem ser pavimentados de modo a evitar a formação de poeira ou barro. Permite-se o revestimento primário (brita) desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade. Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

Art. 11. O acesso dos funcionários ao estabelecimento deve:

I - Ser único;

II - Ser dotado de lavadouro de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou

dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 12. Todos os estabelecimentos de Pescados e derivados, para serem registrados no SIM/Sorriso, devem possuir basicamente:

- I - 1 (uma) zona suja;
- III - 1 (uma) zona limpa;
- IV - Anexos.

Art. 13. A zona suja é composta de:

I - Setor de recepção do pescado com plataforma, que deve possuir:

a) Prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado;

b) Equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do pescado.

II - Setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.

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

IV - Setor de insensibilização, evisceração, descasque/retirada de couro e/ou escama.

Art. 14. A zona limpa é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

Art. 15. Anexos:

I - São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de pescado o setor de lavagem, desinfecção e guarda de caixas e utensílios, sanitários e vestiários;

II - São considerados com anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

Art.16. A área industrial pode ser constituída conforme a sua atividade por:

I - Setor de beneficiamento e embalagem de pescado;

II - Setor de fabricação de conservas de pescado;

III - Setor de condimentos e aditivos;

IV - Setor de acondicionamento e rotulagem;

V - Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento;

VI - Setor de expedição de pescado e derivados;

VII - 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).

Art. 17. Os diversos setores que compõem as áreas de industrialização de um estabelecimento de pescado e derivados devem:

I - Estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
II - Serem de tamanho adequado à sua destinação;
III - Terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
IV - Serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;

V - Terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;
VI - Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor;

VII - 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. O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos à identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

VIII - O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, as operações de carga e descarga dos produtos no ambiente de defumação ocorram em dependência fechada e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 18. O setor de condimentos e aditivos deve:

I - Situar-se em posição adequada a atender as diversas etapas da industrialização, e comunicar-se com o interior da indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo;

II - Ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;

III - Ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.

Art. 19. O setor de acondicionamento e rotulagem deve:

I - Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

II - Ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleiras, etc.

III - Situar-se em posição adequada a atender ao fluxo correto dentro do estabelecimento.

Art. 20. O setor de resfriamento/congelamento ou estocagem pode ser constituído de: freezer, geladeira industrial, câmara fria, túnel de congelamento ou depósito, conforme as características dos produtos fabricados ou manipulados e devem:

I - Ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento.

II - Estar localizado próximo à área de expedição;

III - Ser dotado de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura);

IV - Ser equipado (câmaras e depósito) com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

Art. 21. O setor de expedição deve ser:

- I - De fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;
- II - Dotado preferencialmente de óculo adequado à sua finalidade;
- III - Dotado de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra intempéries.

Art. 22. O escritório deve ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

Art.23. Laboratório:

Parágrafo único. Não é obrigatória a instalação de laboratório, desde que as análises sejam realizadas em laboratórios externos.

Art. 24. Os outros anexos podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., que:

Parágrafo único. Não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento.

Art. 25. Equipamentos específicos:

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

II - A fábrica de gelo deve:

- a) Localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo ali produzido;
- b) A água para a fabricação de gelo deve ser clorada.
- c) A fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

Art. 26. Para o 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 então a necessidade de um Responsável Técnico.

Art. 27. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor a venda ou distribuir produtos que:

I - Não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição;

III - Estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 28. O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 03 de abril de 2020.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

LAÉRCIO COSTA GARCIA
Controlador Geral

ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
Secretário de Administração