

## **DECRETO Nº 047, DE 07 DE MARÇO DE 2019.**

Estabelece, em todo território Municipal, as normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de pescados e dá outras providências.

Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal de Sorriso, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais,

**CONSIDERANDO** a necessidade de padronizar os métodos de elaboração de produtos de origem animal, relativamente às instalações e equipamentos para estabelecimentos que serão registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/Sorriso;

**CONSIDERANDO** a necessidade da padronização da construção dos estabelecimentos que serão registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/Sorriso, visando à manutenção higiênico-sanitária dois ambientes e das operações industriais;

### **DECRETA:**

**Art. 1º** Este Decreto estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos de pescados para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso.

**Art. 2º** 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. 3º** É proibido residir na área industrial do estabelecimento.

**Art. 4º** 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;

b) Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separados das dependências industriais.

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

**V. VAPOR OU ÁGUA 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:

- Lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;
- Construídas ou revestidas com materiais de cor clara;
- Com arredondamento nas suas interseções com o piso e entre as paredes, de modo a impedir o acúmulo de sujidades;
- 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:

- For metálica;
- Esteja devidamente vedada e assentada sobre estrutura metálica ou de concreto;
- 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, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades.

**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:**

- Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;
- 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;
- d) Providos de laje e pedilúvio no acesso à área industrial.

**Art. 5º** 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. 6º** 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. 7º** 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. 8º** 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. 9º** 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.10.** O acesso dos funcionários ao estabelecimento deve:

- I.** Ser único;
- II.** Ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho, tal que não se possa pular por cima;
- III.** 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. 11.** Os pedilúvios existentes no estabelecimento devem ser construídos de modo que seu uso não possa ser burlado por aqueles que acessem as instalações e com comprimento mínimo de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros).

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

- I.** 1 (uma) zona suja;
- II.** 1 (uma) zona limpa;
- III.** 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:

- a) Estarem dispostos em uma sequência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;
- b) Serem de tamanho adequado à sua destinação;
- c) Terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- d) Serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;
- e) Terem pisos impermeáveis, antiderrapantes e de fácil higienização;
- f) Serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor;
- g) 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.
- h) 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 à 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 (indústria ou entreposto).

**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, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, 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 agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

**Art. 29.** Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 07 de março de 2019.

**ARI GENÉZIO LAFIN**  
Prefeito Municipal

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

**ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO**  
Secretário de Administração