

**NORMA TÉCNICA PARA AUTOSSERVIÇOS (PRODUTOS CÁRNEOS)**

- **SUPERMERCADOS, MERCADOS, HIPERMERCADOS**
- **CASAS DE CARNES**
- **AÇOUQUES** (*carne moída, cortes temperados e cortes embalados e exposto em ilha refrigerada*)

Todos os autosserviços (*supermercados, casas de carnes, açougues*), para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente as áreas descritas abaixo (*de acordo com o tipo de atividade*), sendo que deverá ser respeitado o fluxo de produção, evitando cruzamento ou retorno e contaminação:

1. Área de recepção com câmaras frias
2. Setor de manipulação
3. Depósito de embalagens
4. Setor de estocagem de produto pronto para consumo
5. Setor de higienização de equipamentos e utensílios

**AUTOSSERVIÇO** - *é o sistema de comercialização no varejo e/ou no local/empresa, de produtos de origem animal devidamente inspecionados e registrados, que são fracionados, manipulados e embalados na ausência do consumidor, pronto para oferta e que fiquem expostos a disposição do consumidor final.*

**PRODUTOS** – *os produtos cárneos que são comercializados no autosserviço em sua maioria são carne moída, cortes temperados e cortes embalados.*

**I) CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AS INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E FUNCIONÁRIOS****1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO**

- 1.1. Potável (de acordo com legislação do Ministério da Saúde), em quantidade suficiente para atender as necessidades. Com pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização
- 1.2. Devem possuir pontos de água (quente e fria) em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

**2. SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS**

- 2.1. Devem estar dotados de sistemas 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. Condizente com o volume produzido.

**3. INSTALAÇÕES:** em quantidade, dimensões e localização condizentes com a atividade de autosserviço, de acordo com as descrições abaixo:

**3.1. ILUMINAÇÃO:**

- 3.1.1. Natural abundante em todas as áreas do autosserviço. A iluminação deve ser através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas.

3.1.2. O tipo de lâmpada utilizada não poderá permitir a distorção de cor nos produtos e a existência de áreas de sombreamento. Não é permitida a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

3.1.3. As instalações elétricas deverão ser embutidas ou, quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. Não será permitida, fiação elétrica solta.

### **3.2. CLIMATIZAÇÃO:**

3.2.1. Os ambientes devem ser climatizados, através de climatizadores para manter a temperatura do ambiente dentro das normas técnicas indicadas para cada ambiente. Sala de desossa/cortes deverá ser climatizada, temperatura mínima 10°C e máximo 16°C, observando as variações no processamento de carne moída.

### **3.3. PISO:**

3.3.1. Deve ser de material impermeável, em cor clara, resistente à abrasão e à corrosão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação de 2% em direção aos ralos e canaletas, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

3.3.2. Possuir drenos, ralos sifonados e grelhas instalados em todos os setores de modo a permitir o escoamento de águas residuais e de lavagens, sendo que deverão possuir sistemas que impeçam a entrada de pragas e vetores. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa.

### **3.4. PAREDES:**

3.4.1. Devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, sendo que os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados, de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

### **3.5. FORROS/TETOS**

3.5.1. Deve ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira, em cor clara.

3.5.2. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e envase, armazenamento e expedição do produto. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

3.5.3. As alturas (pé-direito) devem ser condizentes com o porte das carcaças não podendo haver contato com o chão.

### **3.6. PORTAS**

3.6.1. Quando externas, devem ser metálicas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático, que sejam removíveis para facilitar a limpeza. Sem pontos de corrosão e descascamentos, em cores claras, ajustadas aos batentes.

3.6.2. As internas devem ser de material liso, resistentes, de fácil limpeza e impermeáveis. Devem possuir fechamento automático (tipo vai e vem), que permitam a manutenção da temperatura.

### 3.7. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES

- 3.7.1. Deverão estar instalados em todos os locais onde serão realizadas as operações de manipulação, envase e processamento dos produtos.
- 3.7.2. Deverão ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higiene, sendo mais indicado os lavatórios de mãos de aço inoxidável. Devem possuir torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabonete líquido inodoro, providos de dispenser com papel toalha de material não reciclado, com lixeira com tampa e acionamento por pedal.

### 3.8. PÉ DIREITO:

- 3.8.1. Deve ser adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todas as áreas do autosserviço.

### 3.9. TRILHAGEM E CÂMARAS FRIAS

- 3.9.1. Com alturas e distâncias suficientes entre si e com as paredes, conforme o quadro abaixo:

<b>ALTURAS</b>	<b>BUBALINOS</b>	<b>BOVINOS</b>	<b>SUÍNOS</b>	<b>OVINO/CAPRI.</b>
Câmara fria (trilho ao chão)	3,50 m*	3,50 m*	3,00 m*	3,00 m*
Setor de desossa e expedição	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
<b>DISTÂNCIAS</b>				
Entre trilho e paredes	1,20 m	1,20 m	1,00 m	1,00 m
Entre trilhos e colunas	0,80 m	0,80 m	0,60 a 0,80 m	0,80 m
Entre dois trilhos paralelos	2,00 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
Na câmara fria: entre trilhos e entre trilho e paredes	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m

NOTA: \* Observar os itens 3.9.4, 3.9.5 e 3.9.6.

- 3.9.2. Devem ser mantidas em bom estado de conservação, sem pontos de corrosão e descascamento.
- 3.9.3. Os produtos de limpeza, manutenção da trilhagem não devem provocar a contaminação dos alimentos.
- 3.9.4. Para bovinos e bubalinos - o trilho terá altura mínima de trilhagem de 3,50m (três metros e cinquenta centímetros), de maneira à permitir o depósito das meias-carcaças sem fracioná-las e sem contato de nenhuma de suas partes com o piso. Câmaras com altura de trilhagem abaixo de 3,50m só serão permitidas para o depósito de quartos após o resfriamento das meias-carcaças. Neste último caso (câmara para quartos de carcaças) a trilhagem poderá ter altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros).
- 3.9.5. Para suínos, caprinos e ovinos - as trilhagens deverão ter altura mínima de 3,00 m (três metros) em relação ao piso, sem contato de nenhuma de suas partes com o piso.
- 3.9.6. A altura da trilhagem poderá ser reduzida para 2,50 m (dois metros e meio) em relação ao piso nas áreas de desossa e expedição quando o estabelecimento trabalhar

exclusivamente com cortes primários (quartos de carcaça), sem contato de nenhuma de suas partes com o piso.

3.9.7. Demais alterações e considerações ficam a critério da análise e julgamento do SIM/POA.

### **3.10. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS:**

3.10.1. Em tamanho e número suficientes, conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

3.10.2. Possuir instalações sanitárias independentes para cada sexo, identificados e de uso exclusivo do funcionário. Com chuveiros, vasos sanitários e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados conforme legislação específicas. Servidas de água corrente, dotadas de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.

3.10.3. Instalações sanitárias devem possuir produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. Lixeiras com tampas e com acionamento não manual.

3.10.4. As portas devem apresentar fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).

3.10.5. Os vestiários devem ser separados por sexo, destinados para a guarda e troca de roupas, devendo ainda serem separados fisicamente (por meio de paredes) dos banheiros, com área compatível e armários individuais, identificados e com sistema de fechamento para todos os manipuladores.

3.10.6. Localizados preferencialmente, anexos ao estabelecimento com acesso independente, não havendo área de contato direto com o interior da área de autosserviço.

### **4. BARREIRA SANITÁRIA:**

4.1. A barreira sanitária deverá dispor de lavador de botas com água corrente, escova e sabão. Instalado na entrada da área de manipulação (desossa e cortes).

4.2. Dispor de pia para lavagem de mãos, com torneira acionada a pedal ou joelho ou automática e sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.

### **5. FUNCIONÁRIOS:**

5.1. Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade.

5.2. Deverão utilizar uniforme completo em cor clara composto por calça, camiseta, jaleco, avental, gorro e botas impermeáveis. Os uniformes devem estar em bom estado de conservação e manutenção. Possuir agasalhos de frio de uso individual com C.A. (Certificado de Aprovação), em bom estado de conservação e limpos, devem estar próximos as entradas das câmaras.

5.3. Os uniformes deverão ser trocados diariamente entre os turnos de trabalho ou quando necessário, devendo ainda ser utilizados exclusivamente nos recintos do estabelecimento.

5.4. Disponibilizar aos funcionários da limpeza uniforme em coloração diferente dos funcionários da área de manipulação.

5.5. Devem apresentar asseio corporal, boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.

## **6. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS**

- 6.1. Devem ser adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos.
- 6.2. Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, etc.
- 6.3. Todos os utensílios e equipamentos devem ser de material impermeável e resistente; de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção; em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento; de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade.
- 6.4. Serra-fita em boas condições de uso, sem corrosão. Devem possuir dispositivos de proteção para a segurança do trabalhador conforme legislações específicas. Serra fita para uso exclusivo de suínos e outra para bovinos.
- 6.6. Os esterilizadores/higienizadores devem ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA e provido de sistema de aquecimento de água a 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) constantemente renovada. Podem ser fixos ou móveis.
- 6.7. As mesas deverão ser de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares.

## **II. CONSIDERAÇÕES ESPECÍFICAS QUANTO ÀS ÁREAS**

### **1. SETOR DE RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS:**

Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de outra seção até chegar a câmara fria.

### **2. SETOR DE DESOSSA E/OU CORTES**

Localizado após as câmaras de recepção, tem por finalidade receber as carcaças/ meias carcaças, peças inteiras para transformação, devendo:

- a) Apresentar mesas e equipamentos adequados as operações que pretende realizar, tais como facas, carrinhos, bandejas e outros.
- b) Bancadas e equipamentos identificados para o uso e separados por produto (de acordo com a espécie animal, ex. aves, bovinos, etc.), evitando a contaminação cruzada. Deve possuir mesa de manipulação para cada espécie seguindo o critério mesa para bovinos/suínos (fazendo a higienização), mesa para aves. Em casos que o SIM/POA julgar necessário deverá ser implantado a barreira técnica quando for processar espécies diferentes.
- c) Possuir tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento.
- d) Ponto de água quente e fria, para esterilização de equipamentos e higiene do setor.
- e) Possuir ventilação adequada, natural e artificial condizente com a capacidade de produção do estabelecimento.
- f) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 10°C e 16°C durante os trabalhos. Para facilitar a climatização da

sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico.

- g) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara.
- h) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas isoladas.
- i) Carro cuba com tampa, identificado, de material liso, lavável e impermeável em bom estado de conservação e higiene para o armazenamento de ossos e sebos do açougue.
- j) Em relação a carne moída não será permitida a obtenção do produto a partir de moagem de carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada – CMS.
- k) A carne moída deverá ser obtida em local próprio (sala de manipulação) para moagem, com temperatura ambiente não superior a 10°C.
- l) A Carne Moída deverá sair do equipamento de moagem com temperatura nunca superior a 7°C (sete graus Celsius) e ser submetida, imediatamente, ao resfriamento;
- m) O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação. O produtor demonstrará, junto aos órgãos competentes, os procedimentos, testes e resultados de garantia no prazo estabelecido proposto. O prazo de validade deverá igual ou inferior ao produto original, seguindo as orientações do fabricante em relação ao produto quando for reembalado.
- n) O produto deverá ser embalado com materiais adequados para as condições de armazenamento e transporte, de modo que lhe confirmam uma proteção apropriada.
- o) A carne moída resfriada deverá ser mantida à temperatura de 0°C a 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -18°C (menos dezoito graus Celsius) durante o armazenamento.
- p) Portas em material liso, resistente, impermeável, em cor clara, do tipo vai e vem, para separar a área de manipulação.
- q) Possuir esterilizador de facas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA e provido de sistema de aquecimento de água a 85°C (oitenta e cinco graus Celsius)

### **3. DEPÓSITO DE EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO**

Local destinado exclusivamente à guarda das embalagens, dispor de armário suspenso e/ou prateleiras para a guarda das embalagens.

### **4. SETOR DE ESTOCAGEM (RESFRIAMENTO)**

Constituído de câmaras frias (resfriamento e congelamento), servindo para armazenamento de carcaças ou cortes. Em número condizente com o potencial do estabelecimento e utilização das mesmas. Deve possuir paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização, não poderá apresentar ralos ou grelhas em seu interior. Apresentar porta de tamanho adequado.

Deve ser dotada de equipamento frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguintes parâmetros:

- a) Câmara de resfriamento: 0°C (zero) a 1°C (um);
- b) Câmara de congelamento: - 18°C (menos dezoito) ou mais frio;
- c) Deverá possuir câmaras frias separadas para as espécies animais, evitando a contaminação cruzada.

### **5. SETOR DE HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS (FORMAS, CAIXAS, BANDEJAS, CARRINHOS. ETC.)**

- a) O material para os tanques de higienização poderão ser de alvenaria revestidos de azulejos, ou em material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso
- b) Deverá dispor de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.
- c) Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados neste setor, devendo possuir área suja e área limpa.

### **III. CONTROLE DE QUALIDADE**

- a) Possuir manual de Boas Práticas, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), elaborar os programas de Auto Controle. Manter o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos alimentos que está fracionando e reembalando, torna-se indispensável possuir responsável técnico.
- b) Possuir planilha com registro de controle de temperatura no recebimento, na área de manipulação e na expedição, com medidas corretivas a serem adotadas quando for o caso. Elaborar planilha com registro de controle de estoque e validade (PEPS e PVPS)
- c) Os documentos devem ser mantidos atualizados
- d) Em relação aos produtos fracionados e embalados devem estar identificados com o rótulo e/ou etiqueta com a chancela do SIM/POA e devidamente armazenados. A validade e conservação dos produtos fracionados deverão estar de acordo com o preconizado pelo fabricante após abertos, caso não tenha a informação do fabricante, deverá solicitar ao Responsável Técnico a justificativa da validade preconizada para os produtos.
- e) Possuir sistema de rastreabilidade dos produtos fracionados e dispostos no autosserviço.

**OBS: Verificar as legislações abaixo:**

- *Resolução DIPOA/SDA/MAPA 2, de 08 de março de 1999.*
- *Instituir o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista, Portaria Nº 89, de 15 de julho de 1996 do MAPA.*
- *Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída de Bovino, Instrução Normativa Nº 83, de 21 de Novembro de 2003, MAPA.*
- *Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado, Instrução Normativa Nº 17, de 29 de maio de 2018.*