

## NORMA TÉCNICA PARA AUTOSSERVIÇOS (PRODUTOS CÁRNEOS)

- **SUPERMERCADOS, MERCADOS, HIPERMERCADOS**
- **CASAS DE CARNES**
- **AÇOUGUES** (*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:

ALTURAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVINO/CAPRI.
Câmara fria (trilho ao chão)	3,00 m	2,50 m	2,50 m	2,50 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	0,80 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

- 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.

### 3.10. 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 Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída de Bovino, Instrução Normativa Nº 83, de 21 de Novembro de 2003, MAPA.**