

NORMA TÉCNICA PARA AUTOSSERVIÇOS DE FRIOS

- **PANIFICADORAS**
- **SUPERMERCADOS, MERCADOS, HIPERMERCADOS**

Todos os autosserviços de frios, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir as áreas descritas abaixo (conforme a necessidade e o volume), devendo respeitar o fluxo de produção, evitando cruzamento ou retorno e contaminação:

1. Recepção: câmaras frias
2. Área de Manipulação/Processamento composta pelos setores de:
 - 2.1. Sala de Manipulação (Cortes/fatiamento/fracionamento/pesagem/embalagem e rotulagem)
 - 2.2. Câmara fria para estocagem e resfriamento / expedição

I) CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AS INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E FUNCIONÁRIOS.

1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

- 1.1. Potável (de acordo com normas do Ministério da Saúde), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização do setor de manipulação de frios, equipamentos, mobiliários e utensílios.
- 1.2. Possuir pontos de água em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor, com pressão suficiente que permita a limpeza e higienização. Deverá disponibilizar sistema de aquecimento.
- 1.4. O prédio (instalação) onde funciona o autosserviço deve possuir reservatório de água com capacidade e de material adequados.

2. SISTEMAS DE TRATAMENTO DE EFLUENTES:

- 2.1. Adequado ao tipo de efluente (esgoto, águas servidas), com dimensões que atendam ao volume produzido. Atender as normas da Vigilância Sanitária e do Meio Ambiente quanto ao tratamento dos efluentes.
- 2.2. Possuir dispositivos adequados para evitar o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais.

3. INSTALAÇÕES:

3.1. ILUMINAÇÃO:

- 3.1.1. Possuir iluminação de acordo com os parâmetros preconizados nas normativas específicas, de boa qualidade e intensidade suficiente.
- 3.1.2. As luminárias deverão dispor de protetores contra estilhaçamento (no caso de lâmpadas de LED, deverão ser blindadas e aprovadas pelo INMETRO).

- 3.1.3. Não poderá ocorrer a distorção de cor nos produtos e a existência de áreas de sombreamento. Não é permitido o uso de luz colorida que mascare a coloração dos produtos.
- 3.1.4. As instalações elétricas deverão ser embutidas ou, quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. Não será permitida, no interior da sala de manipulação a presença de fiação elétrica solta.

3.2. VENTILAÇÃO

- 3.2.1. Deverá ser empregado o sistema de climatização na sala de manipulação, temperatura mínima de 10°C e a máxima de 16°C. Não poderá apresentar pontos de condensação.

3.3 PISO

- 3.3.1. De material impermeável, liso, antiderrapante, resistente a corrosão e a abrasão, em cor clara, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação de 2% em direção aos ralos e canaletas, facilitando o escoamento das águas residuais.
- 3.3.2. Possuir drenos, ralos sifonados e grelhas que permite o escoamento de águas residuais e de lavagens, com sistema que impeça 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.
- 3.3.3. Os pisos devem estar em bom estado de conservação, livre de trincos, rachaduras, defeitos, buracos, etc.

3.4.PAREDES

- 3.4.1. De material liso, em cor clara, resistente, impermeáveis, lavável, de fácil limpeza e desinfecção. Em adequado estado de conservação, livres de trincos, frestas, buracos, rachaduras, etc.
- 3.4.2. Os ângulos entre paredes e piso e devem ser arredondados de maneira que não permita o acúmulo de sujidades.
- 3.4.3. Não poderá utilizar tinta descamável e que apresentem odores que poderão contaminar os alimentos.
- 3.4.4. O pé direito deverá ter altura compatível e que permita a alocação dos equipamentos, sendo também suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) nos setores de manipulação e 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias.

3.5.FORROS/TETOS

- 3.5.1. Devem ser de material liso, resistente, de fácil lavagem e higienização, em cor clara, resistente a umidade e vapores (impermeável) e construído de modo a evitar acúmulo de sujeira. Em adequado estado de conservação.

3.6.PORTAS

- 3.6.1. Devem ser em material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza, sem pontos de corrosão e descascamentos, em cores claras, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação. Considerando que o ambiente deverá ser climatizado, deve-se observar que as portas sejam bem vedadas evitando a perda da temperatura no interior da sala.

3.7. LAVATÓRIOS DE MÃOS:

3.7.1. Instalados na sala de manipulação. Devem possuir torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabonete líquido inodoro, de dispenser com papel toalha de material não reciclado, com lixeira com tampa e acionamento por pedal.

3.8. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIO

3.8.1. Deve possuir paredes e pisos em bom estado de conservação, sendo a estrutura física construída conforme as orientações da Vigilância Sanitária quanto aos pisos, paredes, forros, portas e janelas. Iluminação e ventilação adequadas.

3.8.2. Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de manipulação.

3.8.3. Instalações sanitárias independentes para cada sexo, identificados e de uso exclusivo do manipulador de alimentos. Com 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.

3.8.4. Com 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.

3.8.5. Portas com fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).

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

3.9. MÓVEIS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

3.9.1. Adequados e em quantidade suficiente para a manipulação de alimentos.

3.9.2. Os móveis, bancadas, equipamentos e utensílios devem ser em material impermeável, resistente a corrosão e atóxico, com superfície lisa que permita fácil limpeza e higienização, sem cantos angulares. Não será permitido o uso de madeira.

3.9.3. Os maquinários e equipamentos devem possuir sistema de segurança contra acidentes do trabalhador conforme legislações específicas. Deverão apresentar perfeito acabamento, evitando cantos vivos, frestas, juntas, poros, soldas salientes, etc., que poderão dificultar a higienização.

3.9.4. Deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização.

3.9.5. Disponibilizar lixeiras com tampa e acionamento por pedal.

3.10. FUNCIONARIOS

3.10.1. O número de funcionários deverá ser compatível a atividade.

3.10.2. Os funcionários deverão utilizar uniforme completo em cor clara composto por calça, camiseta, jaleco, avental, touca e botas impermeáveis. Em bom estado de conservação e

manutenção. O uniforme dos manipuladores deverá ser diferente do utilizado pelos funcionários da limpeza, recomenda-se uso de cores diferentes.

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

II. CONSIDERAÇÕES ESPECÍFICAS QUANTO AO AUTOSSERVIÇO DE FRIOS

1. ÁREA DE RECEPÇÃO

- a) Possuir câmara(s) fria(s) para o armazenamento dos produtos, devendo ser observada as características dos produtos armazenados. Deverão dispor de termômetros externos que permita o controle da temperatura.
- b) O dimensionamento dependerá do volume a ser armazenado e fatiado.
- c) Os autosserviços só poderão receber para manipular produtos que estejam registrados no SIF/DIPOA ou SIP/POA ou SIM/POA Colombo-PR.

2.ÁREA DE MANIPULAÇÃO/PROCESSAMENTO

- a) As áreas que devem compor o setor de autosserviço de frios deve ser composta por:(1) câmara(s) fria(s) para recepção e armazenamento do produto até a manipulação; (2) sala de manipulação onde será realizado os cortes/fatiamento/fracionamento, pesagem, embalagem e rotulagem; (3) câmara(s) fria(s) de armazenamento de produtos fatiados e embalados que irão para os setores de autosserviço (ilhas refrigeradas).
- b) Deverá respeitar o fluxo de produção evitando o cruzamento de matéria prima e produto pronto, evitando também o retorno dos produtos, etc.
- c) Sala de manipulação climatizada, sendo a temperatura mínima de 10°C e a máxima 16°C.Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico. As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara.
- d) As portas serão metálicas (ou outro material de fácil limpeza, impermeável, resistente e que permita a vedação do ambiente) e com fechamento automático.
- e) O dimensionamento da sala e das câmaras deveráatender ao volume a ser produzido.
- f) O equipamento (fatiador de frios) deve ser de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada hora de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas com produtos aprovados. Deverá possuir dois (02) fatiadores, sendo um de uso exclusivo para produtos lácteos (queijos) e outro para produtos cárneos(exemplo: presunto, apresuntado, mortadela, salames).
- g) Câmara(s) fria(s) para aestocagem e resfriamentodos produtos fatiados/embalados/rotulados que serão dispostos nas ilhas de refrigeração do autosserviço. Deve ser em número e tamanho condizente com as necessidades do estabelecimento. Possuir portas metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza, com sistema de abertura também na parte interna. O piso deverá ser de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil

higienização e sempre com declive (1 a 3%) em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior. A construção das câmaras de frio poderá ser em alvenaria ou em isopainéis metálicos.

- h) Os produtos (peças inteiras) acondicionados nas câmaras frias deverão estar em prateleiras; após o fatiamento/embalagem devem estar acondicionados em caixas plástica devidamente higienizadas, colocadas (caixas) em prateleiras ou sobre estrados até serem dispostos nas ilhas resfriadas do autosserviço.
- i) A temperatura da(s) câmara(s) atingir deve ser de 1°C (um) e 5°C (cinco graus centígrados). Deverão dispor de termômetro externo para controle e monitoramento da temperatura.

III. CONTROLE DE QUALIDADE:

- a) Possuir manual de Boas Práticas, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo (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 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.