

## **NORMA TÉCNICA PARA INDÚSTRIA DE PRODUTOS CÁRNEOS / FÁBRICA DE CONSERVAS**

Todas as indústrias de Produtos Cárneos, para serem registradas no SIM/POA, devem possuir as áreas descritas abaixo conforme a sua atividade, sendo que deverá ser respeitado o fluxo de produção, evitando cruzamento ou retorno e contaminação:

1. Área de recepção
  - a. Hall de recepção;
  - b. Câmara(s) fria(s).
  - c. Setor de condimentos e embalagens (próximo a manipulação).
  - d. Setor de tripas (próximo a manipulação).
2. Área de manipulação
  - a. Setor de desossa;
  - b. Setor de salga;
  - c. Setor de fabricação.
3. Área quente (cozimento e defumação)
  - a. Setor de banha;
  - b. Setor de defumação;
  - c. Câmara de resfriamento de produto pronto;
  - d. Câmara de cura;
  - e. Setor de fatiamento.
4. Área de expedição
  - a. Setor de embalagem;
  - b. Setor de estocagem.
5. Anexos (escritório, refeitório, lavador de veículos, DML, etc.)

### **1. ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS DE PRODUTOS CÁRNEOS DEVEM ESTAR, INSTALADOS:**

1. Distante de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 250 (duzentos e cinquenta) metros.
2. 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 dos veículos de transporte.
3. 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 a via pública.

## **II. CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AS INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E FUNCIONÁRIOS.**

### **1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:**

- 1.1. Potável (atender as legislações do Ministério da Saúde), em quantidade suficiente para atender as necessidades da indústria, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 1000 (mil) litros/Tonelada/Dia.
- 1.2. Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades de cada setor.
- 1.3. A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.
- 1.4. É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

### **2. SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS:**

- 2.1. Devem ser adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.
- 2.2. Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistemas de esgoto apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.
- 2.3. O sistema de tratamento de dejetos deverá possuir forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.
- 2.4. A rede de esgoto proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

**3. INSTALAÇÕES** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recepção, armazenamento, desossa, salga, fabricação, cozimento, defumação, cura, rotulagem, estocagem, expedição e etc. Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre produtos prontos e matéria prima não processada ou em processamento.

### **3.1. ILUMINAÇÃO:**

- 3.1.1. Deve ser natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.
- 3.1.2. Todas as luminárias localizadas dentro da indústria deverão dispor de protetores para garantir que o alimento não seja contaminado, caso haja estilhaçamento de lâmpadas.
- 3.1.3. As iluminações externas devem ter a preocupação de que as lâmpadas não atraiam insetos para o interior da indústria.
- 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 do estabelecimento, fiação elétrica solta.

### **3.2. VENTILAÇÃO:**

3.2.1. Deve ser natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência, via condicionadores de ar, exaustores ou outros.

### **3.3. PÁTIOS:**

3.3.1. Pavimentado de modo a evitar a formação de poeira ou de barro. Permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

### **3.4. PISO:**

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

3.4.2. 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. No caso de canaletas, as mesmas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

### **3.5. PAREDES:**

3.5.1. Deve ser em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos entre paredes e entre pisos e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

3.5.2. Nos setores onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

### **3.6. FORRO:**

3.6.1. Deve ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Poderá ser dispensado o forro, a critério do SIM/POA, no caso de a cobertura ser metálica (caletão), porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

3.6.2. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de manipulação do produto. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

### **3.7. PÉ DIREITO:**

3.7.1. Deve ser adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que hajam boas condições de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 (metros) na área industrial e 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias.

### **3.8. JANELAS:**

- 3.8.1. Metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas, ou outro sistema, não sendo permitida sua fixação com armadura de madeira.
- 3.8.2. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados (45°) de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

### **3.9. PORTAS**

- 3.9.1. Devem ser metálicas, resistente, impermeável, de fácil limpeza, sem pontos de corrosão e descascamentos, em cores claras, ajustadas aos batentes.
- 3.9.2. As externas devem ser dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza e higiene.

### **3.10. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

- 3.10.1. Deverão estar instalados em todos os locais onde serão realizadas as operações de manipulação, processamento dos produtos.
- 3.10.2. 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, de dispenser com papel toalha de material não reciclado, com lixeira com tampa e acionamento por pedal.
- 3.10.3. Os higienizadores/esterilizadores, destinados para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, devem funcionar com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), são exigidos nas seções onde forem utilizados tais instrumentos. Na parte inferior (fundo), deve dispor de um bujão de descarga, para limpeza do higienizador.

### **3.11. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS**

- 3.11.1. Deve ser em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento.
- 3.11.2. Localizado preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não havendo comunicação direta com a área interna e provido de foro/laje.
- 3.11.3. 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.
- 3.11.4. 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.

- 3.11.5. As portas devem apresentar fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).
- 3.11.6. 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.
- 3.11.7. Os sanitários devem estar localizados antes dos pedilúvios.

### **3.12. BARREIRA SANITÁRIA:**

- 3.12.1. Devem ser dotados de pedilúvio no acesso para o interior da área industrial. A barreira sanitária deve dispor de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido.
- 3.12.2. 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.
- 3.12.2. O pedilúvio deverá ser construído de modo que seja obrigatória a passagem por ele, impedindo que os funcionários pulem por cima.

### **3.13. FUNCIONÁRIOS**

- 3.13.1. Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, conforme seu tamanho e capacidade.
- 3.13.2. Os manipuladores de alimentos deverão utilizar uniforme completo em cor clara composto por calça, camiseta, jaleco, avental, touca e botas impermeáveis. Em área onde houver a necessidade do uso constante de água, disponibilizar avental e botas impermeáveis em cor clara. Os uniformes devem estar em bom estado de conservação e manutenção.
- 3.13.3. Os uniformes deverão ser trocados diariamente entre os turnos de trabalho ou quando necessário, devendo ainda ser utilizados exclusivamente nos recintos do estabelecimento.
- 3.13.4. Os funcionários da limpeza devem utilizar uniforme em coloração diferente dos funcionários da área de manipulação.
- 3.13.5. 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.
- 3.13.6. O acesso de funcionários deve ser:
  - a) único, preferencialmente através do vestiário.
  - b) provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada.

### 3.14. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

- 3.14.1. Devem ser adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades da indústria.
- 3.14.2. Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser: de material impermeável e resistente (proibido madeira); de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;
- 3.14.3. Compreende-se por equipamentos: serras (desossa), pias, esterilizadores, talhas, equipamentos para moer, fatiar, picar, misturar, embutir e outros, como tanques plataformas, caldeira, etc., e devem ser:
- a) em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
  - b) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que tiverem contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação devem ser do tipo não oxidável.
  - c) de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo: pias, em locais adequados de preferência, acionadas a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;
  - d) serras, que podem ser automáticas ou manuais;
  - e) esterilizadores/higienizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);
  - f) caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

## III. CONSIDERAÇÕES ESPECÍFICAS QUANTO ÀS ÁREAS

### 1. ÁREA DE RECEPÇÃO:

1.1. Hall de recepção: local destinado a recepção da matéria prima, isolado das demais dependências por meio de porta telada provida de fechamento automático.

### 1.2. Câmara Fria (resfriada e congelado):

- a) Câmaras resfriadas - destinadas ao armazenamento da matéria prima e da massa pronta, deverá ter capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilhagem deverá apresentar uma altura mínima de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros), distante entre si no mínimo 0,60 (sessenta centímetros). As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara. No interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, deverá ser disponibilizado prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico.
- b) A câmara de resfriamento da massa deverá estar localizada, preferencialmente, contígua à seção de processamento de produtos. A temperatura em seu interior deverá

permanecer em torno de 0°C. A critério do SIM/POA e em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

- c) No caso do uso de matéria-prima congelada deverá haver câmara de estocagem de congelados, temperatura não superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Para o processo de descongelamento a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o descongelamento e posterior industrialização. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

## 2. ÁREA DE MANIPULAÇÃO

2.1. Setor de desossa: destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria.

- a) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, devendo também estar próxima a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.
- b) Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários.
- c) Ponto de água quente e fria, para esterilização de equipamentos e higiene do setor.
- d) Pé direito de no mínimo 3 (três) metros de altura.
- e) O local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo. Quando não retirado o osso imediatamente, sendo necessário a permanência por mais tempo o local deverá ser climatizado.
- 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.

2.2. Setor de salga: destinado a salga de produtos deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável, sendo a comunicação deste setor com a desossa feita por meio de óculo, o qual deverá medir no máximo 60 cm x 60 cm.

2.3. Setor de fabricação: local destinado a fabricação dos produtos, contígua à sala de desossa ou à câmara de resfriamento ou câmara de estocagem de congelados de matéria-prima, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e



tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira.

As mesas devem ser de material que permita uma perfeita higienização. A critério do SIM/POA, a desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessário uma higienização entre as duas operações.

A câmara de resfriamento da massa deverá estar localizada, preferencialmente, contígua à seção de processamento de produtos. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0°C. A critério do SIM/POA e em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

**3. ÁREA QUENTE:** local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros).

A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.

**3.1. Setor de Banha:** Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências:

- a) **Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos** – destinada à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das sala de desossa. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário tais como, digestores, tanques percoladores, transportadores mecânicos (caracóis ou similares), banhas e prensas (a razão de 7 Kg de tecido adiposo por suíno abatido). É proibido o fabrico de banha em tacho simples, a fogo direto.
- b) **Sala de tratamento, cristalização e embalagem** – terá o tamanho de acordo com as operações e equipamentos empregadas para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, cristalização (resfriamento) e embalagem será localizada contígua à sala para a fusão e levada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável. O tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável. Será permitida a estocagem de produto pronto, embalado, nesta sala desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

**3.2. Setor de Defumação:** Os fumeiros serão construídos em alvenaria, não será permitido pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta (ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

**3.3. Câmara de Resfriamento de Produtos Prontos:** para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração até a expedição. Deverá ser contígua à expedição e à área de manipulação. A temperatura permanecerá ao redor de 0°C. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.



3.4. Câmara de Cura: destinado a fabricação de produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos e no memorial aprovado e registrado na SIM/POA.

Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir câmara de resfriamento específica ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispôr de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

3.5. Setor de Fatiamento: isolada das demais setores e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente de 10°C (dez graus centígrados), tolerando-se como máxima a temperatura de 16°C (quinze graus centígrados).

- a) O equipamento (fatiador) será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada hora de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas com produtos aprovados.
- b) O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.
- c) Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.
- d) O fatiamento só será permitido na área de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos. Neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

#### **4. ÁREA DE EXPEDIÇÃO:**

4.1. Setor de Embalagem: Localizado junto a expedição, necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.

4.2. Setor de Estocagem: local destinado ao armazenamento de produtos acabados, necessita de refrigeração, composto por uma câmara fria com capacidade adequada a produção. Faz parte ainda do setor de estocagem um local destinado a cura de produtos, isolado da expedição.

4.3. Setor de condimentos e embalagens: anexos à área de manipulação, destinado à guarda de embalagens e condimentos usados na fabricação de produtos. Devem ser construídos de forma que possuam porta comunicando para o interior da fabricação e óculo para o exterior da indústria.

Deverão apresentar ainda, prateleiras destinadas ao armazenamento dos condimentos usados na fabricação. Aqui permite-se o uso de madeira desde que bem trabalhadas.

Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos.

**4.4. Setor de Tripas:** anexo a área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área externa da indústria e óculo (máximo 60 cm x 60 cm) para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas. Servirá como local para preparação dos envoltórios naturais, compreendendo a sua lavagem com água potável, a sua seleção e sua desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade.

Também poderá servir (quando possuir área suficiente), para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas desde que rigorosamente limpos interna e externamente desde que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessário para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

**4.5. Setor de expedição propriamente dita:** Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolado do meio ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos. Este setor poderá ser dispensado o uso da plataforma conforme critério do SIM/POA.

## **5. ANEXOS –**

São considerados como anexos: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores, depósito de material de limpeza (DML), etc. É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores.

## **IV. 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 produtos de origem animal, torna-se indispensável possuir responsável técnico.
- b) Possuir planilhas de registro com medidas corretivas a serem adotadas quando for o caso.
- c) Os documentos devem ser mantidos atualizados

- d) Os produtos devem estar identificados com o com etiqueta e/ou rótulo com a chancela do SIM/POA e devidamente armazenados.
- e) Possuir sistema de rastreabilidade dos produtos.