

4.2.3. A área interna das unidades de fabricação deverá comportar a instalação de todos os equipamentos de processamento, possuir dimensão compatível com os trabalhos e com o volume de produção final (descontado as perdas no processamento da matéria-prima);

4.2.4. As instalações da unidade processadora deverão possuir área de embalagem separada da área de processamento;

4.2.5. As unidades de fabricação deverão estar fechadas e apresentar iluminação e ventilação suficientes para garantir o conforto térmico e renovação do ar;

4.2.6. A área interna das unidades de fabricação deverá ser construída com material de fácil higienização e ter piso, paredes, teto e forro laváveis, impermeáveis e mantidos em boas condições de conservação;

4.2.7. As portas de acesso às unidades de fabricação deverão estar ajustadas aos batentes e construídas com acabamento liso, impermeável e com dispositivo para fechamento sem contato manual;

4.2.8. As unidades de fabricação deverão possuir local coberto para receber o peixe, com piso impermeável, de fácil higienização e com tamanho compatível com o volume de peixe recebido;

4.2.9. As unidades de fabricação deverão possuir, dentro ou adjacente à área de produção, espaço específico para higienização dos utensílios e dos equipamentos. O espaço deverá estar coberto, ter piso impermeável, ser de fácil higienização e ter um local para guarda de produtos e de utensílios de limpeza;

4.2.10. As unidades de fabricação deverão possuir área ou local para estocagem de produtos acabados;

4.2.11. As unidades de fabricação deverão possuir área ou local (armário, recipiente plástico ou outra forma sanitária) específico para armazenamento de embalagens primárias e secundárias;

4.2.12. As unidades de fabricação deverão possuir fluxo de produção sem cruzamento entre as operações;

4.2.13. As unidades de fabricação deverão possuir antes de sua entrada um local/dispositivo para lavagem do calçado e, em seu interior, próximo à entrada, local/dispositivo para higiene das mãos com pia. A pia deverá ter dispositivos de sabonete líquido (neutro ou bactericida) e de solução desinfetante (álcool 70ºGL ou gel sanificante), papel toalha para secagem das mãos e lixeira tampada com acionamento por pedal para descarte do papel;

4.2.14. As unidades de fabricação deverão ter piso impermeável, com declive e ralos sifonados, dotados de tela de proteção contra pragas ou sistema de fechamento;

4.2.15. As unidades de fabricação deverão ter janelas dotadas de telas milimétricas removíveis, em boas condições de conservação, ajustadas à área da janela (batentes), para proteção contra entrada de insetos e pássaros;

4.2.16. As unidades de fabricação deverão possuir instalações elétricas adequadas que permitam a correta higienização do ambiente;

4.2.17. As lâmpadas com risco de explosão e de quedas acidentais deverão estar protegidas.

4.2.18. Os ingredientes necessários para a fabricação da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverão ser acondicionados em depósito próprio para essa finalidade, que deverá estar anexo à unidade processadora.

4.2.19. Na unidade processadora deverá ser estocada somente a quantidade de ingrediente de uso diário, que deverá atender as especificações técnicas pertinentes ao seu uso.

4.3. SANITÁRIOS/VESTIÁRIOS

4.3.1. As unidades de processamento deverão possuir banheiro sanitário/vestiário em quantidades suficientes ao número de colaboradores da unidade de fabricação, e que deverá ser mantidos sempre limpos e organizados;

4.3.2. As instalações sanitárias deverão ser dotadas de pia e ter dispositivos contendo sabonete líquido (neutro ou bactericida) e solução desinfetante (álcool 70% ou gel sanificante); papel toalha para secagem das mãos; lixeira tampada, com acionamento por pedal, para descarte do papel; vasos sanitários, com tampas mantidas em bom estado de conservação e higiene;

4.3.3. As instalações sanitárias deverão ser providas de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papeis com tampa acionadas sem contato manual.

4.3.4. É proibida a instalação de vaso sanitário do tipo "turco".

4.3.5. As instalações sanitárias não deverão ter acesso direto às áreas de processamento e de armazenamento do peixe e dos seus derivados;

4.3.6. As instalações sanitárias deverão ser mantidas em bom estado de conservação e limpeza;

4.3.7. Os vestiários deverão ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

4.4. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.4.1. Equipamentos e utensílios que entram em contato com matéria-prima, ingredientes e produtos deverão ser confeccionados de material liso, lavável e de fácil higienização, não contaminante, resistentes à corrosão e aprovados para uso em alimentos;

4.4.2. Não é permitido o uso de equipamentos e utensílios de madeira ou de material semelhante, de latas de óleo, de cuibas, de cabaças, de cestos de talas, etc.;

4.4.3. Equipamentos e utensílios utilizados no processamento da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverão estar em bom estado de conservação e de funcionamento (livres de ferrugem, de descascamentos, de trincas, de rachaduras e de entre outros);

4.4.5. Cozedores ou assadores deverão ser de alumínio ou de aço inox ou de outro material aprovado pela ADEPARA;

4.4.6. Para manipulação do peixe, deverão ser utilizadas pás, conchas e cestos de alumínio ou aço inox ou outro material aprovado pela ADEPARA;

4.4.7. No assamento ou e no cozimento do produto deverá ser utilizado mexedor de polietileno branco (alta resistência) ou outro material aprovado pela ADEPARA;

4.4.8. Utilizar basquetas ou box de plástico vazados, brancos, lisos e fácil limpeza;

4.4.9. Para cozimento ou assamento, utilizar fogão industrial ou doméstico de alta pressão ou outro utensílio aprovado pela ADEPARA.

4.4.10. Utensílios utilizados na higiene das instalações, higiene dos sanitários e higiene dos equipamentos e dos utensílios de processamento deverão estar distintos para cada uma destas operações, devendo ser identificados de acordo com seu uso;

4.4.11. Equipamentos e utensílios em desuso deverão estar guardados em local apropriado (depósito, despensa ou outra instalação), fora da área de processamento e protegidos contra pragas, roedores e animais domésticos.

4.5. QUALIDADE DA ÁGUA

4.5.1. A água utilizada como ingrediente ou insumo na produção de Farinha de Pescado Tipo Piracuí, para a higienização das instalações, equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento, bem como para higiene pessoal dos trabalhadores, deverá ser potável e em quantidade suficiente para as operações;

4.5.2. Água originária de poços (artesianos e semiartesianos), ou outra fonte de captação a ser aprovada pela ADEPARA, precisa estar submetida a tratamento e cloração que garantam suas condições de potabilidade;

4.5.3. A fonte de captação da água deverá ser protegida do acesso de animais e livres de contaminação por água de enxurrada e de outros agentes;

4.5.4. Toda água de uso na unidade processadora deverá ter um residual de cloro livre de no máximo 2,0 ppm;

4.5.5. A água deverá ter sua potabilidade garantida através de medições e de registros diários de cloro residual livre;

4.5.6. A potabilidade da água, tanto de rede pública como de fonte alternativa, deverá ser atestada anualmente através de análises microbiológicas (Coliformes totais a 35°C e coliformes termotolerantes a 45°C e físico-químicas (pH, turbidez, dureza, cloro residual) realizadas por laboratórios credenciados. Os laudos deverão ficar arquivados como registro na unidade processadora;

4.5.7. Os reservatórios utilizados para armazenamento da água (caixas d'água, cisternas ou outro recipientes de armazenamento) deverão ser construídos e ou revestidos de materiais que não comprometam a qualidade da água;

4.5.8. Os reservatórios utilizados para armazenamento da água deverão ser protegidos contra entrada de pragas e de enxurradas, assim como deverão estar afastados de fossas, de sumidouros, de depósitos de lixo, de chiqueiros e de outras fontes de contaminação;

4.5.9. Os reservatórios de água deverão estar livres de rachaduras, de vazamentos, de infiltrações, de descascamentos e dentre outros defeitos;

4.5.10. Os reservatórios de água deverão estar tampados, de forma a evitar a entrada de poeira, insetos, roedores, pássaros, animais e outras pragas, bem como deverão possuir adequado estado de higiene;

4.5.11. Os reservatórios de água deverão ser higienizados, no mínimo, semestralmente e também imediatamente após sua instalação, bem como sempre que houver a ocorrência de acidentes que possam contaminar a água, tais como: enxurradas, entrada de animais, presença de folhas, de insetos e de outras pragas ou outras sujidades;

4.5.12. A operação de higienização do reservatório deverá ser registrada toda vez que for realizada e o registro deverá ser arquivado.

4.6. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.6.1. As instalações deverão ser higienizadas adequadamente (limpeza + sanificação) quantas vezes forem necessárias e imediatamente após a jornada de trabalho;

4.6.2. Equipamentos e utensílios deverão ser higienizados adequadamente (limpeza + sanificação), imediatamente após o uso e sanificados antes de seu uso;

4.6.3. Produtos de higienização (detergentes e sanificantes) deverão ser apropriados para uso em estabelecimentos manipuladores de alimentos, registrados no Ministério da Saúde e isentos de odores e de corantes;

4.6.4. Produtos de higienização deverão ser guardados em local próprio, isolados das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos, em sua embalagem original e com seus rótulos preservados;

4.6.5. Quando aplicável, o fracionamento dos produtos de higienização deverá ser feito em recipientes devidamente identificados e de uso exclusivo para os produtos;

4.6.6. As unidades de fabricação artesanal poderão dispor (se for o caso) de água quente para os processos de higienização de equipamentos e de utensílios;

4.6.7. A sanificação deverá ser realizada com solução clorada (água sanitária), conforme artigo 13 do Decreto Estadual nº 1.380/2015, para o fim a que se destina e deverá ser respeitada a concentração e forma de uso indicada pelo fabricante;

4.6.8. Durante a higienização, cuidados deverão ser tomados para evitar a contaminação química do peixe inteiro e da Farinha de Pescado Tipo Piracuí pela suspensão de partículas, pela formação de aerossóis e por resíduos decorrentes do enxágue deficiente;

4.6.9. Após o término da fabricação, todos os utensílios utilizados deverão ser cuidadosamente limpos com solução detergente, acompanhando a orientação de uso do fabricante, seguido de higienização com solução desinfetante, recomendando-se solução de hipoclorito de sódio (água sanitária na concentração de 2 a 2,5%) com trinta minutos de exposição e em seguida o enxague.

4.6.10. Equipamentos e utensílios higienizados utilizados na produção da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverão ser guardados no interior das unidades de fabricação artesanal de forma a ficarem protegidos do acesso de pragas e outros contaminantes;

4.6.11. As unidades de fabricação artesanal deverão possuir procedimentos escritos e implementados para higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios. Os procedimentos deverão estar afixados em local visível e conter no mínimo: orientação sobre a natureza da superfície a ser higienizada, produtos detergentes e sanificantes utilizados, concentração e tempo de contato.

4.7. HIGIENE E COMPORTAMENTO DOS TRABALHADORES

4.7.1. Os trabalhadores e o proprietário da unidade de fabricação, envolvidos no processo produtivo da Farinha de Pescado Tipo Piracuí, deverão fazer exames de saúde periodicamente (anual).

4.7.2. Todos os trabalhadores deverão manter hábitos de higiene e de comportamento adequados na fabricação da Farinha de Pescado Tipo Piracuí.

4.7.3. O proprietário da unidade processadora deverá tomar providências para que todas as pessoas que manipulem o peixe, tanto fresco quanto a Farinha de Pescado Tipo Piracuí, recebam instrução adequada sobre procedimentos higiênicos-sanitários e pessoais, com o objetivo de evitar a contaminação do alimento.

4.7.4. Os trabalhadores deverão fazer a higienização das mãos para evitar a contaminação do produto, nas seguintes ocasiões: I - Ao entrar na unidade processadora; II - Sempre que for manipular o camarão; III - Após usar sanitário; IV - Após tocar em materiais contaminados; V - Sempre que se fizer necessário.

4.7.5. Os trabalhadores deverão manter os cabelos protegidos com toucas descartáveis e devidamente amarrados;

4.7.6. Os trabalhadores deverá utilizar uniforme exclusivo para a unidade processadora. Dessa forma, toda pessoa que trabalhe em área de manipulação do pescado deverá usar roupa protetora branca, botas brancas em PVC (policloreto de vinil) de cano alto e toucas descartáveis com uso diário.

4.7.7. O emprego de luvas descartáveis na manipulação de pescado deverá obedecer às perfeitas condições de higiene e seu uso não eximirá o manipulador da obrigação de lavar as mãos cuidadosamente.

4.7.8. Nas operações de cocção, de assamento, de esfriamento e de embalagem da Farinha de Pescado Tipo Piracuí deverá usar luvas, máscaras e toucas (no mínimo, um (1) conjunto por dia);

4.7.9. Os trabalhadores não deverão usar adornos, tais como anéis, alianças, brincos, relógios, pulseiras, dentre outros;

4.7.10. Os trabalhadores deverão manter as unhas limpas, curtas e sempre aparadas, sem esmalte ou base; não usar barba e bigode (se usar protegê-los); não usar maquiagem nem perfume; não fumar, falar desnecessariamente, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer/provar ou praticar outros atos que possam contaminar o pescado durante seu processamento;

4.7.11. Os trabalhadores deverão guardar as roupas e os objetos pessoais em local específico e reservado para esse fim;

4.7.12. Os visitantes deverão cumprir as disposições de higiene recomendadas na presente norma;

4.7.13. A responsabilidade do cumprimento dos requisitos da higiene do estabelecimento deverá recair sobre o proprietário da unidade processadora.

4.8. SAÚDE E SEGURANÇA DOS TRABALHADORES

4.8.1. É recomendável que as unidades de fabricação apliquem as normas de segurança do trabalho;