

CARTILHA DO SIM - GUARIBA



Serviço de inspeção municipal
de Guariba

**Essa cartilha tem finalidade
informativa**



ÍNDICE

04

O QUE É O SIM?

04

SIM EM GUARIBA

05

QUEM DEVE SE REGISTRAR

05

COMO E DO QUE PRECISO PARA ME REGISTRAR

06

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA O SIM GUARIBA



ORIENTAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE

07

DA CONSTRUÇÃO CIVIL

09

DAS BARREIRAS SANITÁRIAS

10

DOS EQUIPAMENTOS

11

DAS BARREIRAS CONTRA PRAGAS

11

DOS INSTRUMENTOS DE CONTROLE

12

DO ARMAZENAMENTO

13

DA ESTRUTURA PARA HIGIENE PESSOAL

14

DA IDENTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

14

DO TRANSPORTE DOS PRODUTOS

15

DOS ASPECTOS LEGAIS

O QUE É O SIM?

O Serviço de Inspeção Municipal é um dos órgãos responsáveis por garantir a segurança de um alimento e tem como principal objetivo garantir a qualidade sanitária dos produtos alimentícios que são produzidos em nosso município e que chegam até a mesa do consumidor.

Você, que deseja processar e comercializar em Guariba, produtos à base de carne, leite, pescado, ovos, mel e seus derivados, agora pode obter o seu selo de inspeção municipal.

SIM EM GUARIBA

QUEM DEVE SE REGISTRAR

Os estabelecimentos de pequeno porte que abatem animais, produzem matéria prima, manipulem, beneficiem, preparem, transformem, envasem, acondicionem, depositem ou industrializem produtos de origem animal, devem se registrar para comercializar legalmente no município.

Qualquer produtor, mesmo que de pequeno porte, ou que atue na produção artesanal de produtos comestíveis de origem animal, deve solicitar seus registros no SIM Guariba.

COMO E DO QUE PRECISO PARA ME REGISTRAR

Os produtores devem apresentar Requerimento ao município (item I - dos documento necessários, vide página 6), o qual deve ser preenchido e protocolado na recepção de protocolo da sede Prefeitura Municipal, dando assim, início ao processo de solicitação do serviço de Inspeção Municipal.

Qualquer dúvida sobre o serviço, deve-se enviar pelo e-mail: singuariba@gmail.com ou no telefone (16) 3251-9422 (recepção) e solicitar o contato com o setor.

DOCUMENTOS NECESSÁRIOS PARA O SIM GUARIBA

- I - Requerimento simples dirigido ao responsável pelo Serviço de Inspeção Municipal - SIM-;
- II - Memorial descritivo da construção, assinado por Engenheiro ou Arquiteto e memorial econômico sanitário;
- III - Planta baixa da construção, escala 1:100, ou croqui das instalações, com layout dos equipamentos, destacando a fonte e a forma de abastecimento de água, sistema de escoamento do esgoto e resíduos industriais e proteção empregada contra insetos;
- IV - Contrato social da empresa ou similar;
- V - Contrato de prestação de serviços do responsável técnico;
- VI - Alvará de licença de funcionamento emitido pela Prefeitura;
- VII - Análise de água; VIII - físico-químicos (pH, cloretos, matéria orgânica, sólidos totais e dureza) e microbiológicos (coliformes totais e fecais);
- IX - Licença do órgão ambiental correspondente (CETESB);
- X - Licença do Corpo de Bombeiros;
- XI - Atestado de saúde ocupacional dos manipuladores de alimentos, renovado anualmente;
- XII - Apresentar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- XIII- Apresentar Certificado de Controle de Pragas e Vetores emitido por empresa especializada;
- XIV - Apresentar registros de rótulos dos produtos que pretende produzir.

ORIENTAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE



. ESCOLHA DO LOCAL DO ESTABELECIMENTO.

Ao escolher o local para instalar o estabelecimento deve-se observar a distância apropriada de focos de contaminação para que seja evitada a dos alimentos e se, por acaso, o local estiver instalado junto a residência do produtor, deverá ter acesso individualizado.

. TAMANHO DO ESTABELECIMENTO.

Quando da instalação da empresa de pequeno porte, a área escolhida deverá suprir às demandas de construção correspondente a atividade que será desenvolvida. Poderão ser desconsiderados dessa metragem os seguintes anexos: sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto.

. CIRCULAÇÃO DE VEÍCULOS E PESSOAS.

A área de circulação de veículos para entrada e saída de mercadorias poderá ser pavimentada ou também ser coberta por algum outro material, que evite movimentação da poeira e empoçamentos. Nas áreas de circulação de pessoas, locais de recepção e expedição, a recomendação é utilizar o piso lavável (de fácil higienização).

ORIENTAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE

As barreiras sanitárias devem ser rigorosamente efetuadas durante o ingresso de pessoas na área de produção. Para isso, o local deverá possuir lavador de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual para higienização das mãos, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas de papel descartáveis não recicláveis ou dispositivo automático de secagem das mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionada sem contato manual e substância sanitizante.

• VENTILAÇÃO E ILUMINAÇÃO.

A boa iluminação e ventilação permitidas através da altura adequada do pé direito da construção, são importantes para instalação apropriada dos equipamentos. Não sendo, a ventilação natural, suficiente para evitar condensações (que favorecem a contaminação) ou para manter a temperatura favorável, deverão ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente.

Na área de manipulação de matéria-prima, de produtos, de armazenamento de embalagens e rótulos e ingredientes, as luminárias das lâmpadas devem estar protegidas contra rompimentos e as respectivas lâmpadas devem ser do tipo luz fria.

• ACABAMENTOS.

É fundamental garantir que a estrutura do ambiente facilite a sua limpeza e a inspeção dos produtos. Em sendo assim, os pisos, paredes, forro, portas, janelas e as paredes da área de processamento devem ser constituídos de materiais impermeáveis e de cores claras. Nas áreas que não possuam forros, o teto deve ser fácil higienização e limpeza, evitando assim que poeiras e outros contaminantes entrem no ambiente de produção.

ORIENTAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE

• CAPTAÇÃO DO ESGOTO.

As águas residuais, produzidas pelo processo de fabricação e/ou oriundas de quaisquer outros procedimentos não podem ser conduzidas e desaguadas na superfície do terreno do estabelecimento; ou seja, a rede de esgoto não pode oferecer risco de contaminação ao estabelecimento e ao meio ambiente. As redes coletoras de esgoto dos sanitários e da área de processamento devem ser independentes e exclusivas dos demais existentes.

IMPORTANTE:

Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

• FORNECIMENTO DE ÁGUA POTÁVEL.

A fonte de água (necessária para processamento dos alimentos e higienização) sua respectiva canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação. Os pontos de água devem estar previstos de forma a atender todas as dependências em que for necessária para todo o processo, e ainda, disponíveis nas quantidades adequadas à atividade. O reservatório deve ser higienizado a cada 6 (seis) meses ou quando necessário (por exemplo, quando houver uma reforma ou qualquer ocorrência na rede de água).

DOS EQUIPAMENTOS

ORIENTAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE



Os materiais dos equipamentos e dos utensílios devem ser resistentes e impermeáveis (exemplo: inox, alumínio, plástico), de fácil limpeza, atóxicos e resistentes à desinfecção. Os layouts e formatos também devem facilitar a limpeza, evitando cantos e saliências e com facilidades de desmontagem. Os equipamentos devem ser instalados com vistas a favorecer um programa racionalizado de trabalho, que evite contaminação cruzada; ainda, visando facilitar o manejo e a sua manutenção e higienização. Em resumo, a disposição dos equipamentos no local de trabalho deve ser linear, para favorecer que o produto que entra "de forma bruta de um lado" saia "pronto e finalizado e sem contaminação cruzada na outra ponta".

A contaminação cruzada é a transferência de microrganismos de um alimento para outro diretamente ou por meio de mãos ou utensílios contaminados. Por exemplo: a colher usada no leite cru é usada no leite depois de ser pasteurizado. As bactérias que estavam no leite cru são reintroduzidas no leite pasteurizado pela colher contaminada.

Na hipótese de seu estabelecimento produzir diferentes produtos e trabalhar com espécies diferentes de animais (exemplo: carne suína, bovina e de frango); os equipamentos e utensílios devem ser apropriados para cada produto, deve ser garantida a separação dos processos e, principalmente, se preservar as boas condições sanitárias.

Local e equipamentos apropriados, são fundamentais; uma vez que, as carnes de animais de espécies diferentes podem conter microrganismos diferentes e muitas vezes precisam ser manuseadas em local separado e com utensílios distintos. Um exemplo disso é a carne de frango, que é mais comumente contaminada com uma perigosa bactéria chamada Salmonela.

IMPORTANTE:

Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem, necessariamente, conter declividade apropriada para escoamento das águas residuais.



DAS BARREIRAS CONTRA PRAGAS

ORIENTAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE



Para evitar o ataque de pragas, que é uma questão muito importante, todas as aberturas para a área externa devem possuir telas adequadas à prova de insetos e as aberturas sob as portas precisam ser fechadas com sistema próprio de vedação (tipo “rodinho”). Em se tratando de ralos, as aberturas precisam ser do tipo abre e fecha ou serem protegidas adequadamente. Não é aconselhável utilizar materiais do tipo elemento vazado na construção total ou parcial de paredes, exceto na sala de máquinas e depósito de produtos químicos.



DOS INSTRUMENTOS DE CONTROLE

Os instrumentos de controle (balanças e termômetros e outros), devem estar em condições perfeitas de funcionamento e operação, com a aferição ou calibração dentro do prazo de validade.



ORIENTAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE



. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA CONTROLADA.

Podem ser instaladas câmaras frias ou geladeiras para os produtos que necessitam de refrigeração. Os produtos devem ser armazenados equidistantes uns dos outros com vistas a facilitar a circulação do ar frio; evitando-se, no entanto, a superlotação. Os equipamentos devem estar regulados para a temperatura adequada aos produtos conforme normas vigentes. Podem ser armazenados diferentes produtos em um mesmo equipamento, desde que, não haja interferência de qualquer natureza que possa prejudicar as características e segurança dos diferentes produtos. As geladeiras devem ser do tipo industrial e possuir termômetro de leitura externa.

. ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE.

Os ingredientes, as embalagens, os rótulos e outros insumos, precisam ser armazenados separados uns dos outros e em local que não admita contaminações de nenhuma natureza quer seja de forma direta ou cruzada. O armazenamento pode ser em armários, desde que sejam constituídos de material não absorvente e de fácil limpeza. A guarda de ingredientes e embalagens também pode ser realizada nas áreas de produção, mas só em volume para o uso em um dia de trabalho.

IMPORTANTE:

O armazenamento de materiais de limpeza e de produtos químicos deve ser realizado em local específico e isolado das demais áreas.

DA ESTRUTURA PARA HIGIÊNE PESSOAL

ORIENTAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE



A unidade de sanitário e/ou vestiário já existentes na propriedade podem ser utilizados, desde que fiquem numa distância mínima de até 40m (quarenta metros) do local de produção. Lembrando, porém, que o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza. Os vestiários devem ter armários individuais para guarda de pertences pessoais, permitindo a separação das roupas comuns dos uniformes de trabalho. Os sanitários não podem se comunicar diretamente com as áreas do estabelecimento, sendo mínimo, uma separação do tipo antecâmara. No local deve haver papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabonete líquido inodoro e neutro, álcool para higienização das mãos e cestos de lixo com tampa acionada sem contato manual.

Todos que trabalham no local devem vestir roupas apropriadas (uniforme) de uso exclusivo para a atividade. O referido uniforme deverá ser composto por: calça; camisa sem botão ou camiseta; botas laváveis e aventais (todos de cor branca ou de cor clara). A lavagem dos uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene.



DA IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

ORIENTAÇÕES PARA TODOS OS TIPOS DE ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE



Os rótulos, são indispensáveis e precisam conter as informações conforme a legislação, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa. Os produtos de origem animal, quando comercializados a granel, diretamente ao consumidor, serão expostos acompanhados de folhetos ou cartazes contendo as informações previstas para o rótulo de acordo com a legislação vigente

O transporte de matérias-primas e produtos resfriados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte é permitido por até duas horas em vasilhame isotérmico. Quando for utilizado veículos sem unidade frigorífica instalada, estes devem ser mantidos na temperatura adequada em todo o percurso até o local de entrega. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados garantindo a sua integridade e conservação.



DO TRANSPORTE



. RESPONSABILIDADE LEGAL.

O proprietário do estabelecimento de pequeno porte responde pelas infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor, inclusive é o responsável pela qualidade dos alimentos que produz. Este proprietário só pode expor à venda ou distribuir produtos que não representem risco à saúde pública e que não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados, em quaisquer circunstâncias.

. FISCALIZAÇÃO.

O estabelecimento de pequeno porte não tem responsabilidade de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção e ainda, não tem obrigação de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização. Os procedimentos de envio de amostras oficiais aos laboratórios, se necessário, incluindo todas as etapas do processo, também, não são de responsabilidade do estabelecimento.



Prefeitura Municipal de Guariba
Endereço: Avenida Evaristo Vaz, 1190
Centro – CEP 14840-000
(16) 3251-9422
<https://www.guariba.sp.gov.br/>

PREFEITO MUNICIPAL

Celso Antônio Romano

MÉDICA VETERINÁRIA DO SIM

Natália Corrêa Leite Chiquito

SECRETÁRIO DA AGRICULTURA E ABASTECIMENTO

Jurandir de Oliveira

EQUIPE TÉCNICA

Edson Luiz Montalvão Caporusso

GUARIBA/2023