



# MUNICÍPIO DE PALMEIRA

## ESTADO DO PARANÁ

### NORMAS TÉCNICAS PARA CONSTRUÇÃO DE UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.

**Art. 1º** As unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos para obterem registro no SIM/POA devem atender as Normas Técnicas Gerais, e possuir as seguintes instalações:

#### I. ÁREA DE RECEPÇÃO E DESOSSA:

Área destinada a recepção da matéria prima, seu armazenamento, e para realização de cortes.

**a.** A área de recepção e desossa deve possuir acesso independente das demais dependências, e ser composta de:

1. Lavador de botas na área externa;
2. Equipamentos de refrigeração e congelamento em número e tamanho adequados, em bom estado de conservação e funcionamento, dotados de termômetro para controle e registro da temperatura. Quando existir trilhagem aérea nesta dependência bem como na câmara fria, a altura da mesa deverá ser compatível com a matéria prima recebida (meias carcaças ou quarto de carcaças) de modo a que os cortes fiquem à altura de 0,50m (cinquenta centímetros) do piso. No caso de carnes industriais estas deverão ser armazenadas em caixas sobre estrados que não poderão ser de madeira, evitando-se contato direto com o piso.
3. Serra automática ou manual, moedor de carne, embutidor, e demais equipamentos de acordo com o tipo de produto a ser fabricado, em bom estado de conservação e funcionamento;
4. Mesas apropriadas para manipulação das carcaças, facas e serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários, lixeiras acionadas por pedal para depósito temporário de ossos.
5. Esterilizador de facas em bom estado de conservação e funcionamento; mantendo a temperatura interna superior a 85° C (oitenta e cinco graus centígrados);
6. Utensílios como facas, chairas, bacias, etc, em número suficiente e em bom estado de conservação;
7. Lavatório para mãos, com água corrente, suporte para sabão líquido neutro e toalhas descartáveis de papel, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;
8. O traspasse das carnes para a sala de fabricação poderá ser feito através de óculo.

**b.** Dependendo da necessidade e a critério do SIM/POA as salas de recepção e desossa poderão ser separadas.

#### II. ÁREA DE FABRICAÇÃO

Local destinado a fabricação dos produtos, compreendendo a moagem, condimentação, embutimento, salga ou cura.

**a.** A área de fabricação deve composta de:

1. Acesso independente, através do vestiário, ou possuir barreira sanitária, quando não existir vestiário. A barreira sanitária deve conter lavador de botas, e lavatório para higienização de mãos;
2. Equipamentos, móveis e utensílios necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, embutideira, mesas, bancadas etc., os mesmos devem estar em bom estado de conservação e funcionamento;
3. A guarda de condimentos e embalagens usados na fabricação de produtos poderá ser feita nesta sala, dentro de armário adequado, de superfície lisa, lavável e impermeável. O mesmo deverá ser mantido organizado e limpo. Os condimentos fracionados devem ser armazenados em recipientes com tampa, e identificado o prazo de validade.



# MUNICÍPIO DE PALMEIRA

## ESTADO DO PARANÁ

### III. ÁREA QUENTE:

Área destinado ao processo térmico de produtos.

- a. De acordo com o tipo de processo utilizado a área quente pode ser composta por dois tipos de salas:
1. Sala de cozimento: local destinado ao cozimento de produtos, com objetivo de desenvolver a cor, promover a pasteurização e a coagulação das proteínas. O cozimento poderá ser realizado com calor úmido ou seco, realizado em fogão, tachos ou estufas, sendo que ao final do processo a temperatura interna do produto deve atingir entre 68 a 85° C.
    - 1.1. Após o cozimento os produtos devem permanecer em grelhas para o escoamento da água e resfriamento.
    - 1.2. Quando o cozimento for realizado em tachos a lenha, o abastecimento deverá ser feito pela área externa.
  2. Sala de defumação: local destinado à defumação de produtos, com a finalidade de conferir aroma, sabor e cor característica a determinados produtos. A defumação pode ser processada em duas modalidades:
    - 2.1. Defumação a quente: processo que consiste na exposição das peças diretamente à fumaça produzida pela queima de serragem fina de madeira bruta, de preferência não resinosa, evitando-se compensados, aglomerados e revestidos, que podem acarretar sabor e aroma desagradáveis e perigo de intoxicação.
    - 2.2. Defumação a frio: processo mais lento, realizado em temperatura entre 30°C a 35°C.
    - 2.3. Os tipos de defumadores podem ser: do tipo caseiro ou tipo artesanal a lenha; semi industrial a lenha; industrial gás, elétrico, a carvão ou a lenha.
    - 2.4 A sala de defumação pode ser anexa à sala de cozimento, e localizar-se em local que evite incômodos à vizinhança quanto a produção de fumaça. Recomenda-se que a chaminé seja 4 metros mais alta que a edificação mais alta dentro de um raio de 200metros.

### IV. SALA DE EXPEDIÇÃO

Área destinada à pesagem, rotulagem e ao depósito de produtos prontos, composta por prateleiras, araras e/ou recipientes lisos, laváveis e impermeáveis, e equipamentos refrigeradores quando necessário.

Prefeitura, sede do Município de Palmeira, Estado do Paraná, em 18 de junho de 2021.

**Sérgio Luis Belich**  
**Prefeito do Município de Palmeira**