

Como devem ser os ambientes de produção dos estabelecimentos?

- Luz (natural e artificial) e de ventilação suficientes.
- Pisos e paredes lisos de cor clara impermeabilizados.
- Cobertura em laje e telhados metálicos com perfeita vedação. Quando o telhado não propiciar total vedação, como em telhas de barro, utilizar forros resistentes à umidade.
- Possuir instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, como área para recebimento de matéria-prima, beneficiamento, embalagem, depósito e expedição de produtos, sempre totalmente separados dos recintos destinados de produtos não comestíveis.
- Mesas com revestimento impermeável para os trabalhos de manipulação.
- Quando necessário possuir dependências para a administração, oficina, casa de máquinas, caldeira e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo prédio onde se manipula alimentos.
- Dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização.
- Rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho. Dispor de água fria, quente e vapor, quando necessário e justificado pela tecnologia de produção empregada.
- Rede de esgotos sifonada e protegida contra a entrada de roedores e o refluxo de odores.
- Conforme legislação específica, dispor de refeitório, vestiários e instalações sanitárias adequadas.



Como devem ser os ambientes de produção dos estabelecimentos?

- Quando necessário possuir instalações de frio em número e área suficientes atendendo a capacidade de produção do estabelecimento.
- Equipamentos necessários e adequados aos trabalhos, obedecidos aos princípios da técnica de beneficiamento dos produtos.
- Depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza.
- Estabelecimentos não podem poluir o ambiente, devendo dar destino adequado aos rejeitos e subprodutos possuindo equipamentos para aproveitamento ou dar destino adequado não poluente a estes.

OS ESTABELECIMENTOS DEVERÃO POSSUIR EQUIPAMENTOS CONFORME O PRODUTO FINAL A SER OBTIDO, COMO SEGUE ABAIXO:

A. Produção de queijos:

- Tanque de fabricação em aço inoxidável de dupla camisa.
- Termômetro de álcool com escala de 0 a 110 °C.
- Mesas com tampo de aço inoxidável, fibra de vidro ou plástico.
- Pás, liras e mexedores em aço inoxidável.
- Refrigerador domiciliar ou outra fonte de frio compatível com o volume de produção.
- Tanque de salga para salmoura.
- Prensas em aço inoxidável, no caso de queijos prensados.
- Local para maturação dos queijos curados.
- Defumador em queijos defumados.
- Tacho em aço inoxidável para queijos fundidos e requeijão.



Como devem ser os ambientes de produção dos estabelecimentos?

B. Produção de iogurtes e fermentados lácteos:

- Fermenteira em aço inoxidável.
- Dosador e seladora em aço inoxidável.
- Mesas (idem queijos).
- Homogenizador em aço inoxidável.
- Termômetro (idem queijos).
- Refrigerador domiciliar ou outra fonte de frio compatível com o volume de produção.



C. Produção de manteiga:

- Desnatadeira e bateadeira de manteiga em aço inoxidável.



D. Produção de doce de leite:

- Tacho em aço inoxidável.

E. Produção de queijo ralado:

- Equipamento para raspagem de cascas.
- Equipamento de ralagem.
- Vasilhames, mesas e outros utensílios.
- Para atender os padrões de unidade estabelecidos poderão ser exigidas estufas para secagem do produto.



F. Produção de mel centrifugado:

- Mesa desoperculadora em aço inoxidável.
- Centrífuga para quadros em aço inoxidável.



Como devem ser os ambientes de produção dos estabelecimentos?

- Tanques de decantação e mesas em aço inoxidável.

G. Produção de pescado resfriado ou congelado:

- Máquina para produção de gelo ou gelo adquirido.
- Mesas em aço inoxidável.
- Equipamento de hipercloração da água.
- Câmara fria de armazenamento de pescado fresco (matéria prima).
- Equipamentos para a lavagem e higienização de caixas, recipientes e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte.
- Instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final, quando for o caso.
- Instalação frigorífica resfriada para estocagem do produto final resfriado.
- Nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, câmaras frias e estocagem específicas a este fim.
- Depósito de sal (produção de curados).



H. Ovos encartelados:

- Continentes reservados à colheita dos ovos no ninho.
- Aspessor de água para higiene dos ovos colhidos.
- Continte reservado aos ovos higienizados.
- Classificador.
- Ovoscópio.

