

12. EMPRESAS DA ÁREA DE ALIMENTOS

12.1 INDÚSTRIAS DA CARNE E DERIVADOS

CLASSIFICAM-SE EM:	CARGA HORÁRIA MÍNIMA:
ABATEDOUROS / FRIGORÍFICOS DE GRANDES ANIMAIS	*ENQUANTO ESTIVEREM OCORRENDO ATIVIDADES DE ABATE E/OU MANIPULAÇÃO NO ESTABELECIMENTO
ABATEDOUROS / FRIGORÍFICOS DE MÉDIOS ANIMAIS	ATÉ DOIS DIAS /SEMANA DE ABATE - 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS ACIMA DE TRÊS DIAS /SEMANA DE ABATE - 12 (DOZE) HORAS SEMANAIS
ABATEDOUROS / FRIGORÍFICOS DE PEQUENOS ANIMAIS	ATÉ 500 ANIMAIS/DIA – 03 (TRÊS) HORAS SEMANAIS DE 501 A 3.000 ANIMAIS/DIA – 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS ACIMA DE 3.001 ANIMAIS/DIA – 12 (DOZE) HORAS SEMANAIS
FÁBRICAS DE CONSERVAS	ATÉ 300KG/DIA – 03 (TRÊS) HORAS SEMANAIS DE 301 A 1.500KG/DIA - 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS ACIMA DE 1.501KG/DIA – 10 (DEZ) HORAS SEMANAIS
ENTREPOSTOS DE CARNES/AVES E DERIVADOS	ATÉ 300KG/DIA – 03 (TRÊS) HORAS SEMANAIS DE 301 A 1000KG/DIA - 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS DE 1.001 A 15.000KG/DIA – 10 (DEZ) HORAS SEMANAIS ACIMA DE 15.001KG/DIA – 12 (DOZE) HORAS SEMANAIS
ATACADISTAS	06 (SEIS) HORAS SEMANAIS
INDÚSTRIAS DE SUBPRODUTOS DERIVADOS PARA ANIMAIS	MÍNIMO DE 06 (SEIS) HORAS SEMANAIS

*MEDIANTE APRESENTAÇÃO DE DOCUMENTO QUE COMPROVE AS ATIVIDADES PARA AUTORIZAÇÃO DA CARGA HORÁRIA.

Os estabelecimentos que industrializam, manipulam, beneficiam e embalam produtos, subprodutos ou derivados da carne estão classificados em:

- Abatedouros e Matadouros / Matadouros Frigoríficos;
- Fábricas de conservas e/ou embutidos;
- Entrepostos de carne e derivados;
- Indústrias de subprodutos derivados.

I - Cabe ao profissional Responsável Técnico (RT) à implantação e monitoramento dos programas de autocontrole da qualidade e segurança dos produtos elaborados e/ou comercializados no estabelecimento, devendo prestar orientações quanto:

- a) à seleção de fornecedores devidamente regularizados nos órgãos oficiais e que pratiquem, no mínimo, as boas práticas agrícolas e/ou de fabricação e manipulação de alimentos;
- b) à aquisição de produtos, insumos e embalagens aprovados e/ou registrados nos órgãos competentes;
- c) à adequação dos procedimentos de recebimento, armazenamento, manipulação, preparação, distribuição e transporte dos produtos;
- d) à saúde e à higiene pessoal e operacional dos funcionários;
- e) à higiene ambiental, de utensílios, maquinário, equipamentos, móveis e respectivos procedimentos de higienização;
- f) à qualidade e a quantidade da água utilizada e ao destino das águas servidas;
- g) ao adequado destino dos resíduos sólidos e líquidos;
- h) ao controle de vetores e pragas, integrado às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;
- i) ao controle de qualidade dos produtos produzidos e/ou comercializados no estabelecimento;
- j) à rotulagem para informação ao consumidor e rastreabilidade do produto;
- k) à adequação higiênico-sanitária das instalações, utensílios, maquinário, móveis e equipamentos;
- l) à aquisição de animais provenientes de fornecedores com controle sanitário;
- m) à adoção de procedimentos de classificação de bovinos e carcaças, conforme a legislação em vigor;
- n) ao cumprimento dos memoriais descritivos do padrão de identidade e qualidade dos produtos elaborados;
- o) ao acompanhamento de certificados sanitários emitidos pelo serviço oficial, no transporte de todos os produtos do estabelecimento.

II - Cabe ainda ao profissional Responsável Técnico (RT):

- a) capacitar continuamente o pessoal envolvido nas operações realizadas no estabelecimento, com o objetivo de fornecer as informações necessárias ao bom desempenho de suas funções e a manutenção do funcionamento dos sistemas de autocontrole de qualidade e segurança dos produtos;
- b) acompanhar as inspeções higiênico-sanitárias oficiais, prestando esclarecimentos sobre o processo de produção, fórmulas e/ou composição dos produtos, práticas e procedimentos adotados;

- c) garantir a adequada destinação de produtos condenados, conforme determinação do serviço oficial de inspeção;
- d) elaborar, implantar e atualizar as ferramentas que compõem os sistemas de autocontrole da qualidade e segurança, como o manual de boas práticas de fabricação, procedimentos operacionais padronizados, análise de perigos e pontos críticos de controle e/ou outros exigidos pela legislação que rege a atividade;
- e) conhecer os aspectos técnicos e legais a que estão sujeitos os estabelecimentos e produtos, especialmente os regulamentos e normas específicas do ramo da atividade exercida;
- f) manter-se atualizado quanto à legislação pertinente;
- g) notificar as autoridades sanitárias quando de ocorrências de interesse da saúde pública;
- h) notificar as autoridades dos órgãos ambientais das ocorrências de impactos ao meio ambiente;
- i) assegurar que todos os animais recebidos sejam acompanhados de Guia de Trânsito Animal (GTA).