cos não devem estar expostos à umidade nem ao contato das pessoas. As instalações devem dispor de local apropriado para a deposição ou descarte de resíduos sólidos e líquidos oriundos do processamento, de forma que não atraia animais e que preserve o meio ambiente. Esses resíduos poderão ser reaproveitados.

Uma vez que a Casa de Farinha esteja autorizadas, só poderá ocorrer modificação em quaisquer partes de suas instalações e/ou equipamento mediante autorização prévia da ADEPARÁ, sob pena de instauração de processo administrativo próprio, de acordo com legislação vigente.

O fluxograma de produção deve permitir a limpeza fácil, adequada e funcional, facilitando o trânsito interno de produtos durante o funcionamento da Casa de farinha, afastando qualquer possibilidade de contaminação da farinha de mandioca e dos equipamentos.

Assim, as instalações devem ser construídas, de acordo com as etapas do processamento, separando área suja da área limpa. Na área limpa, as áreas úmida e seca também devem estar divididas, de modo a não haver contaminação cruzada. O depósito, onde a farinha é armazenada também deve ser separado do espaço onde ela é fabricada e embalada.

Quanto aos tipos de áreas:

Área Suja

Esta área é onde se inicia o fluxograma de produção e está destinada às operações de recebimento, conferência de peso e volumes, pré-limpeza e seleção da raiz de mandioca. Em anexo a esta área, devem ser instalados tanques ou equipamento para limpeza e fermentação das raízes colhidas que serão utilizadas na produção da farinha.

É nesta área que é procedido o descascamento da mandioca, que pode ser manual com auxílio de facas de aço inoxidável, previamente lavadas e higienizadas. Após o descascamento, as raízes serão lavadas em tanque ou equipamento próprio previamente aprovado pela ADEPARÁ para retirar as impurezas a elas agregadas durante o processo. Posteriormente o material é encaminhado para a área de processamento através de óculo, podendo ser utilizados recipientes de material previamente aprovado pela ADEPARÁ.

• Área Limpa

Esta área é dividida em dois setores:

- Setor úmido: onde as raízes são trituradas e prensadas e, em algumas regiões, a massa é lavada. O líquido extraído seguirá para descarte. Os equipamentos dessa área devem permitir o escoamento desse efluente para tratamento e destinação final

- Setor seco: onde a massa será esfarelada, escaldada, uniformizada, torrada, esfriada, classificada, pesada e embalada. Deverá conter equipamentos necessários para realização de todas as operações, os quais deverão ser de material aprovado pela ADEPARÁ.

• Área de depósito e armazenamento

No depósito, os recipientes contendo os produtos fabricados serão armazenados de forma que evite o contato direto com o chão, impurezas e animais domésticos. Para tal é sugerido o uso de bancadas, mesas, estantes ou paletes. É permitida a utilização DE COCHO EM MADEIRA APROPRIADA, devidamente aparelhado, apenas para o resfriamento da farinha.

4. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

As instalações sanitárias, devem dispor de uma unidade de sanitário/vesitiário para uso dos trabalhadores. Estas instalações devem ter condições ideais de uso, com pia e suporte para sabão (líquido neutro, sem cor e sem cheiro) e álcool em gel, vaso com tampa, lixeira provida de tampa e pedal. É necessário estar sempre limpo e com a condição higiênico-sanitária satisfatória. O tamanho deve considerar além da área de sanitário e de pia, espaço para trocar de roupa.

5. HIGIENIZAÇÃO DA CASA DE FARINHA

Todas as instalações, equipamentos e utensílios devem passar por higienização antes, durante e após a jornada de trabalho e/ou ao fim do dia ou quantas vezes forem necessárias, sem prejuízo da segurança e da qualidade da produção, considerando que a matéria-prima é perecível e de fácil fermentação.

Todos os equipamentos e utensílios usados nas áreas de manipulação que possam entrar em contato com a matéria-prima e produto, deverão ser constituídos de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores. Devem ser impermeabilizados, bem como resistentes à corrosão e repetidas operações de higienização.

Todos os produtos usados na higienização devem ser autorizados pelo Ministério da Saúde, e guardados em local adequado, fora das áreas de manipulação de alimentos. Devem ser empregados, preferencialmente, detergentes neutros sem odor e sem cor, e, hipoclorito de sódio, além do uso de utensílios auxiliares como rodo, vassoura, esfregão e vasilhas plásticas. O lixo deverá ser retirado das áreas de trabalho no mínimo uma vez por dia e sempre que necessário, e imediatamente após a sua remoção, a área onde se encontrava, assim como os recipientes utilizados e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com ele, deverão passar por higienização.

6. HIGIENE PESSOAL

Todos os trabalhadores que executem quaisquer atividades nas áreas de manipulação da Casa de Farinha deverão trajar roupas limpas e exclusivas para este fim, bem como manter a máxima higiene pessoal, conhecer as Boas Práticas de Fabricação e as Regras para Manipulação Higiênica de Alimentos, além de possuir carteira de saúde. Da mesma forma, devem fazer uso de equipamento de proteção individual como luvas, máscaras, botas, camisetas/jalecos e calças/bermudas, conforme recomendados e exigidos, pela Legislação Sanitária, em vigor.

Devem ser afixados cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta higienização das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios.

Devem ser afastados da atividade de produção os manipuladores que apresentarem lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer

a qualidade higiênico-sanitária do produto, enquanto persistirem tais condições de saúde.

Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas, limpas e sem esmalte ou similares. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e maquiagem.

Os visitantes devem cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores. A responsabilidade do cumprimento dos requisitos da higiene da Casa de Farinha é do proprietário.

7. DESTINO DOS RESÍDUOS LÍQUIDOS E SÓLIDOS

As Casas de Farinha devem dispor de um sistema eficaz de efluentes e águas residuais e deve ser mantido a todo o momento, em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de escoamento, incluído o sistema de esgoto, devem ter capacidade suficiente para suportar cargas máximas e devem ser construídos de maneira a evitar a contaminação do abastecimento de água potável. Os resíduos sólidos e líquidos devem ser coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

8. ABASTECIMENTO DE ÁGUA E ESGOTAMENTO SANITÁRIO

A água deverá ser potável e em abundância, livre de impurezas e sua qualidade deverá ser monitorada anualmente.

As instalações devem dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica, bem como uma rede de drenagem eficiente em toda a extensão da casa de farinha e sua área de influência. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

9. MÃO-DE-OBRA

A quantidade de mão-de-obra para a Casa de farinha está em função da sua capacidade de produção. Todos os trabalhadores devem receber treinamento em Boas Práticas de Fabricação e Manipulação Higiênica de Alimentos

10. EQUIPAMENTOS MÍNIMOS EXIGIDOS

Para o funcionamento, uma Casa de farinha deverá conter:

Equipamentos

- *Tanques: Devem ser material resistente, de fácil higienização. Podem ser construídos em alvenaria ou utilizados caixas de polietileno ou fibra (por exemplo, caixa d'água)

- *Triturador ou Caititu: Deve contribuir para segurança da operação e a facilidade de higienização do equipamento. Preferencialmente confeccionados em aço inoxidável ou de material resistente, aprovados pela ADEPARÁ.

- *Prensa: são recomendadas as prensas de fuso ou hidráulica. Não pode ser utilizado o tipiti.

- *Esfarelador: Devem ser material resistente, de fácil higienização.

- *Cochos: Devem estar a pelo menos, 30 (trinta) centímetros acima do piso para facilitar a higienização. Os cochos devem ser aparelhados e distribuídos conforme sua função e precisam ter um forramento próprio que auxilie a limpeza.

- *Forno: Pode ser retangular ou redondo, com estrutura de ferro, cobre ou zinco, assentado a altura mínima de 0,8 metros do chão ao fundo do tacho.

- *Mesas: Devem ser de material resistente, de fácil higienização, são utilizadas para pesar, embalar e rotular a farinha.

- *Estrados e Paletes: são utilizados para armazenar adequadamente o produto acabado no depósito e não podem estar encostados na parede

Utensílios:

- *Peneira: Devem ser de material resistente, de fácil higienização.

- *Balde: Devem ser de cor clara, confeccionados em material resistente, de fácil higienização.

- *Rodo: Devem ser de material resistente, de fácil higienização.

Todos os equipamentos e utensílios utilizados em uma casa de farinha devem ser aprovados pela ADEPARÁ.

11. EMBALAGEM E RÓTULO DO PRODUTO

A embalagem deverá manter as características originais do produto e ser resistente ao manuseio e transporte, não podendo ser reutilizada. O rótulo será a identificação afixada ou gravada sobre o recipiente, de forma unitária ou desmembrada, ou na respectiva parte plana da cápsula ou outro material empregado na vedação do recipiente.

O rótulo deve ser previamente aprovado pela ADEPARÁ e constar em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis. Deverão obedecer ao descrito na RDC 360 da ANVISA, na Resolução nº 23 de 15/03/2000 da ANVISA e na PORTARIA Nº 157 de 19/08/2002 do INMETRO e as exigências de rotulagem do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e da ADEPARÁ. O RÓTULO DO PRODUTO deve ser previamente aprovado pela ADEPARÁ e constar em cada unidade em caracteres visíveis e legíveis, os seguintes dizeres obrigatórios:

I-o nome do produtor ou fabricante, com CNPJ ou CPF, DAP e Inscrição Estadual;

II-o endereço do estabelecimento de produção;

III-o número do registro do produto na ADEPARÁ;

IV- o número do registro do estabelecimento na ADEPARÁ;

V- o nome do Produto: Farinha de Mandioca;

VI-a marca ou nome comercial;

VII - os ingredientes, e se contem ou não glúten, conforme legislação da ANVISA;

VIII - a data de fabricação;

IX- o prazo de validade;

X- lote de fabricação;

XI- quantidade expressa em massa (quilogramas ou gramas);

XII -informações nutricionais (em 100g), de acordo com as exigências da RDC - 360 da ANVISA;

XIII- constar os dizeres: "Produzido no Pará Emprego e Renda para os Pa-