



## DECRETO Nº 086/2017

*Regulamenta a Lei Municipal nº 2.853, de 19 de abril de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município, cria o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. –, e dá outras providências” e dá outras providências.*

**O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE CHAPADA, ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, CARLOS ALZENIR CATTO**, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela legislação vigente, e tendo em vista o disposto no artigo 14 da Lei Municipal nº 2.853, de 19 de abril de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal no município, cria o Serviço de Inspeção Municipal – S.I.M. –, e dá outras providências”.

### DECRETA:

### REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### TÍTULO I

### DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

**Art. 1º** - O presente Regulamento estatui as normas que regulam, no Município de Chapada, Estado do Rio Grande do Sul, a inspeção industrial e sanitária de



produtos de origem animal, conforme Lei Municipal nº 2.853, de 19 de abril de 2017.

Parágrafo único - É inerente à inspeção regulamentada por este Decreto a fiscalização correspondente.

**Art. 2º** - Ficam sujeitos à inspeção e reinspeção previstas neste Regulamento todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

§ 1º - A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, o recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito, rotulagem, trânsito e consumo de quaisquer produtos e subprodutos, adicionados ou não de vegetais, destinados ou não à alimentação humana.

§ 2º - A inspeção abrange também os produtos afins tais como: coagulantes, condimentos, corantes, conservadores antioxidantes, fermentos e outros usados na indústria de produtos de origem animal.

**Art. 3º** - A inspeção a que se refere o artigo anterior é privativa do Serviço de Inspeção Municipal, instituído pela Lei Municipal nº 2.853, de 19 de abril de 2017, vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, ou do órgão que vier a substituí-lo, sempre que se tratar de produtos destinados ao comércio municipal, sem prejuízo do disposto no artigo 1º da Lei Municipal nº 2.853, de 19 de abril de 2017.

**Art. 4º** - A inspeção de que trata o presente Regulamento será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas, destinadas ao preparo de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebem, abatem ou industrializam as diferentes espécies de animais de açougue, entendidas como tais as fixadas neste Regulamento;

III - nos estabelecimentos que recebem o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;



- IV - nos estabelecimentos que recebem o pescado para distribuição ou industrialização;
- V - nos estabelecimentos que recebem e distribuem para consumo animais considerados de caça;
- VI- nos estabelecimentos que produzem ou recebem mel e cera de abelha para beneficiamento ou distribuição;
- VII - nos estabelecimentos que produzem ou recebem ovos, para distribuição em natureza, ou para industrialização;
- VIII - nas vias públicas e rodovias, em relação ao trânsito de produtos, subprodutos e matérias primas de origem animal; e,
- IX - nos estabelecimentos localizados nos centros de consumo que recebem, beneficiam, industrializam e distribuem, no todo ou em parte, matérias-primas e produtos de origem animal procedentes diretamente de estabelecimentos registrados ou relacionados ou de propriedades rurais do município de Chapada.

**Art. 5°** - Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, para efeito do presente Regulamento, qualquer instalação ou local nos quais são abatidos ou industrializados animais, bem como onde são recebidos, manipulados, elaborados, transformados, preparados, conservados, armazenados, depositados, acondicionados, embalados e rotulados com finalidade industrial ou comercial, todos os produtos de origem animal, seus subprodutos e derivados.

**Art. 6°** - A inspeção do serviço de inspeção municipal se estende às casas atacadistas e varejistas, em caráter supletivo, sem prejuízo da fiscalização sanitária local.

**Art. 7°** - A Inspeção Municipal será instalada em caráter permanente ou periódico.

§ 1º - Terão Inspeção Municipal permanente os estabelecimentos de carnes e derivados que abatem ou abatem e industrializam as diferentes espécies de animais, e outros que se julgar necessário.



§ 2º - Os estabelecimentos não enquadrados no parágrafo anterior terão Inspeção Municipal periódica estabelecida em normas complementares, a juízo da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

**Art. 8º** - Compete à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente:

I - observar as normas técnicas estaduais e federais de produção e classificação dos produtos de origem animal e para as atividades de fiscalização e inspeção dos produtos de origem animal;

II - executar atividades de treinamento técnico de pessoal envolvido na fiscalização, inspeção e classificação;

III - criar mecanismos de divulgação junto às redes pública e privada, bem como junto a população, objetivando orientar e esclarecer o consumidor.

**Art. 9º** - A inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, a cargo do SIM, abrange:

I - a higiene geral dos estabelecimentos registrados ou relacionados;

II - a captação, canalização, depósito, tratamento e distribuição de água de abastecimento, bem como a captação, distribuição e tratamento das águas residuais e dejetos;

III - o funcionamento dos estabelecimentos;

IV - o exame “ante” e “post-mortem” dos animais;

V - as fases de recebimento, elaboração, manipulação, preparo, acondicionamento, conservação, transporte e depósito de todos os produtos e subprodutos de origem animal e suas matérias-primas, adicionadas ou não de vegetais;

VI - a embalagem e rotulagem de produtos e subprodutos;

VII - a classificação de produtos e subprodutos, de acordo com os tipos e padrões previstos em normas específicas;

VIII - os exames tecnológicos, microbiológicos, histopatológicos, físico-químicos e toxicológicos das matérias-primas e produtos, quando for o caso;

IX - os produtos e subprodutos existentes nos mercados de consumo, para efeito de verificação do cumprimento das medidas estabelecidas no presente Regulamento;



X - as matérias-primas nas fontes produtoras e intermediárias, bem como em trânsito nas vias públicas e rodovias que cortam o Município;

XI - os meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas, destinados à alimentação humana.

**Art. 10** - Nos estabelecimentos de carnes e derivados sob inspeção do SIM, a entrada de matérias-primas sob fiscalização municipal só é permitida a juízo do mesmo Serviço.

**Art. 11** - A Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, através do Serviço de Inspeção Municipal – SIM, incumbida da inspeção sanitária municipal de produtos de origem animal, deverá coibir o abate clandestino de animais (bovinos, suínos, caprinos, ovinos e aves), a produção ilegal de leite, mel, ovos, pescado e seus derivados, e a respectiva comercialização e/ou industrialização destes produtos, separadamente ou em ações conjuntas com os agentes e fiscais sanitários da Vigilância Sanitária do Município, podendo para tanto, requisitar força policial.

**Art. 12** - Os servidores incumbidos da execução do presente Regulamento terão carteira de identidade funcional fornecida pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Parágrafo único - Os servidores referidos no “caput” deste artigo, no exercício de suas funções, ficam obrigados a exibir a carteira funcional, identificando-se.

## TÍTULO II

### CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 13** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal abrangem:

I - os de carne e derivados;

II - os de leite e derivados;

III - os de pescado e derivados;



IV- os de ovos e derivados; e

V - os de produtos de abelhas e derivados.

Parágrafo único - A simples designação "estabelecimento" abrange todos os tipos e modalidades de estabelecimentos previstos na classificação do presente Regulamento.

## CAPÍTULO I

### ESTABELECEMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

**Art. 14** - Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I –abatedouro-frigorífico; e

II – unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

§ 1º - Entende-se por "abatedouro-frigorífico" o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

§ 2º - Entende-se por "unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos" o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

**Art. 15** - A simples designação "produto", "subproduto", "mercadoria" ou "gênero" significa, para efeito do presente Regulamento, que se trata de "produto ou matéria-prima de origem animal".

**Art. 16** - Por "produtos cárneos" entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.



§ 1º - Quando destinada à elaboração de conservas em geral, por "carne" (matéria-prima) deve se entender as massas musculares, despojadas de gorduras, aponeuroses, vasos, gânglios, tendões e ossos.

§ 2º - Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras dos animais, usados na alimentação humana (miolos, línguas, coração, fígado, rins, rumem, retículo), além dos mocotós e rabadá.

**Art. 17** - O animal abatido, formado das massas musculares e ossos, desprovido da cabeça, mocotós, cauda, couro, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, tecnicamente preparados, constitui a "carcaça".

§ 1º - Nos suínos a "carcaça" pode ou não incluir o couro, cabeça e pés.

§ 2º - A "carcaça" dividida ao longo da coluna vertebral dá origem às "meias carcaças" que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável segundo hábitos regionais, constituem os "quartos" anteriores ou dianteiros e posteriores ou traseiros.

## CAPÍTULO II

### ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

**Art. 18** - Os estabelecimentos de leite e derivados são assim classificados e definidos:

- I – granja leiteira;
- II - posto de refrigeração;
- III – usina de beneficiamento;
- IV – fábrica de laticínios; e
- V – queijaria.

§ 1º- Entende-se por "granja leiteira" o estabelecimento destinado à produção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré beneficiamento,



beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º - Entende-se por “posto de refrigeração” o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

§ 3º - Entende-se por “usina de beneficiamento” o estabelecimento destinado à recepção, ao pré beneficiamento, ao beneficiamento, à envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultando-se a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º - Entende-se por “fábrica de laticínios”, assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios.

§ 5º - Entende-se por “queijaria” o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que encaminhe o produto a uma fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

### CAPÍTULO III

#### ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

**Art. 19** - Os estabelecimentos destinados ao pescado e seus derivados são classificados em:

I – abatedouro-frigorífico de pescado; e



II – unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§ 1º - Entende-se por “abatedouro frigorífico de pescado” o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º - Entende-se por “unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado” o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

## CAPÍTULO IV

### ESTABELECEMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

**Art. 20** - Os estabelecimentos de ovos e derivados são classificados em:

I - granja avícola; e

II – unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 1º - Entende-se por “granja avícola”, o estabelecimento destinado à produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

§ 2º É permitida à granja avícola a comercialização de ovos para a unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

§ 3º - Entende-se por “unidade de beneficiamento de ovos e derivados” o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.



§ 4º É facultada a classificação de ovos quando a unidade de beneficiamento de ovos e derivados receber ovos já classificados.

§ 5º Se a unidade de beneficiamento de ovos e derivados destinar-se, exclusivamente, à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

## CAPÍTULO V

### ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

**Art. 21** - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

I – unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas; e

II - entrepostos de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

§ 1º - Entende-se por "unidade de extração e beneficiamento de produtos de abelhas" o estabelecimento destinado ao recebimento de matérias primas de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, facultando-se o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º - Entende-se por "entrepósito de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados" o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias primas pré beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultando-se a extração de matérias primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º É permitida a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.



## TÍTULO III

### FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 22** - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio municipal, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destina.

§ 1º - As instalações e o equipamento de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinaria e utensílios diversos, em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§ 2º - Os estabelecimentos serão normatizados de forma diferenciada em face da classificação e capacidade de funcionamento.

**Art. 23** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

I - dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

II - dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis;

III - possuir pisos lisos, resistentes e impermeáveis, e paredes lisas, de cor clara e de fácil higienização;

IV - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

V - dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

VI - dispor de mesas de aço inoxidável, ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares, para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;



VII - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros e quaisquer outros recipientes de aço inoxidável ou de material impermeável de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de material impermeável e de fácil higienização;

VIII - dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

IX - dispor de água fria abundante e, quando necessário, de água quente e/ou vapor, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos como de subprodutos não comestíveis;

X - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, e sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente;

XI - dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequados, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso externo e independente as dependências industriais;

XII - possuir pátios e ruas livres de poeira e barro;

XIII - dispor, quando necessário, de sede para a inspeção Municipal, que a juízo do SIM, compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

XIV - possuir janelas e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de insetos, quando for o caso;

XV - possuir instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;



XVI - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

XVII - possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha. A água destinada à limpeza de equipamento, em pregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou clara;

XVIII - dispor de dependências para armazenamento de combustível usado na produção de vapor, quando for o caso;

XIX - dispor de demais dependências e equipamentos, conforme as necessidades e classificação dos estabelecimentos.

**Art. 24** - Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem satisfazer também às seguintes condições:

I - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

II - dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea ou outro sistema adequado, aprovado pelo SIM, numa altura adequada à manipulação das carcaças higienicamente, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, e delas com as demais matérias-primas;

III - dispor de currais, bretes, chuveiros e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros;

IV - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

V - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais, quando se julgar necessário em função do fluxo de abate;



- VI - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;
- VII - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependências mínimas de acordo com as normas técnicas, anexadas a este Regulamento;
- VIII - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, tais como: máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetes, carros, caixas, mesas, truques, tabuleiros e outros utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria-prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;
- IX - dispor de recipientes plásticos resistentes e/ou carros metálicos apropriados, de cor vermelha e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";
- X - possuir instalações adequadas para o preparo e/ou destino de subprodutos não comestíveis;
- XI - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;
- XII - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;
- XIII - dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;
- XIV - dispor, quando necessário, de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
- XV - dispor de sistema de água quente canalizada com capacidade suficiente para atender às necessidades do estabelecimento;



XVI - dispor de dependências de industrialização de acordo com a capacidade de produção do estabelecimento.

§ 1º - Em casos especiais, o SIM pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.

§ 2º - Mediante delegação do órgão competente, o SIM pode inspecionar produtos vegetais nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal e neste caso, será cumprido o presente Regulamento no que lhes for aplicável.

**Art. 25** - Os estabelecimentos de leite e derivados devem satisfazer às seguintes condições comuns:

I - estar localizado em pontos defendidos de fontes produtoras do mau cheiro que possam causar contaminação;

II - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na seqüência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

III - as dependências de industrialização dos produtos devem estar separadas por paredes inteiras das áreas destinadas à higienização dos vasilhames e/ou preparo de produtos não comestíveis;

IV - ser construído de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga;

V - as seções industriais deverão possuir “pé direito” com altura adequada de modo a permitir a instalação dos equipamentos sem comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

VI - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

VII - dispor de aparelhagem industrial completa para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

VIII - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para a lavagem e esterilização de vasilhames, carros-tanques e frascos;



IX - dispor de depósitos para vasilhames e frascos;

X - dispor, conforme o caso, de garagem para a guarda de carros-tanques.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será co-responsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas autocontroles.

**Art. 26** - Os estabelecimentos de pescado e derivados devem satisfazer também as seguintes condições:

I - nos estabelecimentos que recebem, manipulam e comercializam pescado resfriado e congelado e/ou se dediquem à industrialização para consumo humano, sob qualquer forma:

- a) dispor de dependências, instalações e equipamentos para recepção, seleção, inspeção, industrialização, armazenagem e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;
- b) possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;
- c) dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria-prima e aquelas destinadas à manipulação;
- d) dispor de equipamento adequado à hipercloração da água de lavagem do pescado ou outro produto aprovado pelo SIM e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;
- e) dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte dos resíduos de pescado, resultante do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;
- f) dispor de instalações e equipamentos adequados para o aproveitamento dos resíduos de pescado de acordo com as normas técnicas;
- g) dispor, quando necessário, de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;



h) dispor de equipamento adequado à lavagem e à higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas, e outros utensílios usados para o acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

i) dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

j) dispor, no caso de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessários à sua estocagem e de depósito de sal;

Parágrafo único - Os estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado devem satisfazer as seguintes condições:

I - dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinhas de pescados;

II - dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases resultantes de suas atividades industriais.

**Art. 27** - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem satisfazer também às seguintes condições:

I - dispor de dependência para recebimento e triagem dos ovos;

II - dispor de sala ou área coberta para armazenagem dos ovos;

III - dispor de dependências para ovoscopia e verificação do estado de conservação dos ovos;

IV - dispor de dependência para classificação comercial;

V - dispor de câmaras frigoríficas quando o produto não for comercializado imediatamente, a critério do SIM;

VI - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso.

**Art. 28** - Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados devem:

I - dispor de dependência de recebimento;

II - dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.



**Art. 29** - Os cantos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

Parágrafo único - É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades, frestas ou porosidades.

**Art. 30** - O SIM, quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

**Art. 31** - Os fumeiros serão de material não combustível, com portas de ferro e providos de lanternas.

**Art. 32** - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as seções destinadas à salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares separados das dependências onde forem manipuladas matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

**Art. 33** - O Serviço de Inspeção Municipal poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

**Art. 34** - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 35** - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas nos Código de Obras Municipal, bem como as previstas na legislação ordinária do Município, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou com atos complementares expedidos pelo SIM.



**Art. 36** - O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal.

**Art. 37** - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo SIM.

**Art. 38** - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento somente poderá reiniciar seus trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

## TÍTULO IV

### HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS E DAS PESSOAS

**Art. 39** - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, devendo o SIM determinar o tratamento de acordo com as normas fixadas pelos órgãos oficiais competentes.

**Art. 40** - O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados na alimentação de animais, usando-se as denominações "comestíveis" e "não comestíveis".

**Art. 41** - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente ou quando necessário, e



convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo SIM.

**Art. 42** - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Municipal.

Parágrafo único - É proibida a presença de cães, gatos e de outros animais estranhos à atividade no recinto dos estabelecimentos.

**Art. 43** - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

**Art. 44** - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Municipal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Art. 45** - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados, tantas vezes quantas necessárias, com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo SIM.

**Art. 46** - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 47** - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

**Art. 48** - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana,



vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

Parágrafo único - Poderá ser permitido, a critério do SIM, o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

**Art. 49** - Os continentes já usados, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados, condenando-se os que, após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

Parágrafo único - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

**Art. 50** - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação, de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

**Art. 51** - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

**Art. 52** - Serão diariamente limpos e convenientemente sanitizados os instrumentos de trabalho ou toda vez que o serviço de inspeção achar necessário.

Parágrafo único - Os estabelecimentos devem ter estoque de desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamentos.



**Art. 53** - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação; devendo ser limpas e desinfetadas toda vez que a inspeção julgar necessário.

**Art. 54** - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e higienização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

**Art. 55** - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do SIM, é obrigatória a existência de água quente e vapor para higienização de facas, ganchos e outros utensílios.

**Art. 56** - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

Parágrafo único - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necropsia, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

**Art. 57** - Os funcionários do estabelecimento deverão fazer pelo menos um exame de saúde anual.

§ 1º - A inspeção médica poderá ser exigida, a critério do SIM, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer empregado do estabelecimento, inclusive seus proprietários, se exercerem atividades industriais.

§ 2º - Sempre que fique comprovada a existência de dermatose, de doença infectocontagiosa ou repugnante e de portadores de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, será imediatamente afastado da atividade, cabendo à inspeção comunicar o fato à autoridade de saúde pública.



## TÍTULO V

### REGISTRO DE ESTABELECIMENTOS

**Art. 58** - Nenhum estabelecimento que faça comércio municipal de produtos de origem animal poderá funcionar, no Município de Chapada, sem estar previamente registrado no SIM, na forma deste Regulamento e demais atos complementares que venham a ser baixados pelo Poder Executivo.

## CAPÍTULO I

### REGISTRO E RELACIONAMENTO

**Art. 59** - Estão sujeitos a registro os seguintes estabelecimentos:

- I – abatedouros-frigoríficos e unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos;
- II – granjas leiteiras, postos de refrigeração, usinas de beneficiamento, fábricas de laticínios e queijarias;
- III – abatedouros-frigoríficos de pescado e unidades de beneficiamento de pescado e produtos de pescado;
- IV – granjas avícolas e unidades de beneficiamento de ovos e derivados; e,
- V - unidades de extração e beneficiamento de produtos de abelhas e entrepostos de beneficiamento de produtos de abelhas e derivados.

**Art. 60** - O registro será requerido ao SIM, instruindo-se o processo com os seguintes documentos em 2 vias:

- 1 - Requerimento – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XVI DO PRESENTE DECRETO
- 2 - Dados do proprietário – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XVII DO PRESENTE DECRETO



- 3 - Dados do estabelecimento – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XVIII DO PRESENTE DECRETO
- 4 - Declaração de responsabilidade técnica – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XIX DO PRESENTE DECRETO
- 5 - Dados do responsável técnico – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XX DO PRESENTE DECRETO
- 6 - Memorial Econômico Sanitário do Estabelecimento – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XXI DO PRESENTE DECRETO
- 7 – Plano de Gerenciamento de resíduos sólidos – caso necessário – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XXII DO PRESENTE DECRETO
- 8 - Cadastramento do produto – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XXIII DO PRESENTE DECRETO
- 9 – Declaração para confecção e utilização de rotulagens – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XXIV DO PRESENTE DECRETO
- 10 - Início de atividades – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XXV DO PRESENTE DECRETO
- 11 - Fluxograma de produção – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XXVI DO PRESENTE DECRETO
- 12 - Composição dos produtos – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XXVII DO PRESENTE DECRETO
- 13 - Declaração de Responsabilidade de Coordenação de Produção – MODELO CONSTANTE DO ANEXO XXVIII DO PRESENTE DECRETO
- 14 - Projeto arquitetônico completo devidamente assinado por engenheiro ou arquiteto responsável, registrado no CREA.
- 15 - Planta baixa de cada pavimento em escala 1:100 ou 1:50, com lay-out de equipamento e mobiliário.
- 16 - Memorial descritivo da construção das atividades.
- 17 - Cópia do CNPJ.
- 18 - Cópia do contrato social.
- 19 - Cópia de locação/arrendamento ou do registro do imóvel (caso o terreno ou prédio não seja próprio).
- 20 - Cópia do alvará de licença e localização.



- 21 - Parecer técnico e laudo de inspeção feito pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- 22 - Certidão Negativa de Débito – CND.
- 23 - Apresentação do croqui dos rótulos para aprovação pelo Serviço de Inspeção Municipal.
- 24 - Solicitação para confecção do rótulo (formulário próprio).
- 25 - Cópias dos documentos pessoais do proprietário e/ou responsável (RG e CPF).
- 26 - Comprovante de pagamento das taxas;
- 27 – Licença ambiental ou protocolo de licenciamento ambiental.

**Art. 61** - Para a construção de estabelecimentos é obrigatório:

I - o exame do terreno, cujo pedido deve ser instruído com a planta do local, especificando a área disponível, acidentes existentes, detalhes sobre a água de abastecimento, a rede de esgoto e indicação do local de escoamento dos resíduos;

II - apresentação dos projetos das respectivas construções, nas escalas e cores previstas neste regulamento acompanhadas dos memoriais descritivos das obras a realizar, material a empregar e equipamento a instalar.

**Art. 62** - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal, destinados à alimentação humana, é indispensável, para efeito de registro ou relacionamento, a apresentação prévia de boletim oficial de exame da água de abastecimentos, que deverá se enquadrar nos padrões oficiais microbiológicos, químicos e físicos.

§ 1º - Quando as águas se revelarem inadequadas aos padrões oficiais, impõe-se novo exame e recomendações.

§ 2º - Mesmo que o resultado da análise seja favorável, o SIM pode, de acordo com as circunstâncias locais, exigir o tratamento da água.

**Art. 63** - Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, só poderá ser feita após aprovação prévia dos projetos.



Parágrafo único - É de inteira responsabilidade dos proprietários as construções dos estabelecimentos sujeitos à Inspeção Municipal, cujos projetos não tenham sido previamente aprovados pelo SIM.

**Art. 64** - Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

**Art. 65** - Apresentados ao SIM os documentos exigidos neste Regulamento, os mesmos serão protocolados, iniciando-se então o Processo de Registro do estabelecimento.

§ 1º - Recebida a documentação necessária, o estabelecimento será vistoriado por um técnico do SIM, que emitirá um parecer técnico enviando-o para o Diretor do SIM, para análise e, se for o caso, à aprovação, recebendo o mesmo seu número bem como o Título de Registro.

§ 2º - Autorizado o registro, as plantas e os memoriais descritivos serão arquivados no SIM.

**Art. 66** - Satisfeitas as exigências fixadas no presente Regulamento, o Diretor do SIM autorizará a expedição do "Título de Registro", constando do mesmo o número do registro, razão social, classificação do estabelecimento, localização (estado, município, cidade, vila ou povoado), nome fantasia e outros detalhes necessários.

**Art. 67** - O SIM, tendo em vista o plano aprovado, determinará a inspeção periódica das obras em andamento nos estabelecimentos em construção ou remodelação.



## CAPÍTULO II

### TRANSFERÊNCIA DE REGISTRO

**Art. 68** - Quando ocorrer mudança de proprietário, administrador ou possuidor em estabelecimentos registrados ou relacionados, os novos responsáveis deverão, de imediato, proceder as devidas transferências no âmbito do SIM.

§ 1º - No caso do comprador ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita, pelo vendedor ou locador, imediata comunicação escrita ao SIM, esclarecendo os motivos da recusa.

§ 2º - As firmas responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados, durante as fases do processamento da transação comercial, devem notificar aos interessados na compra ou arrendamento a situação em que se encontram, em face das exigências deste Regulamento.

§ 3º - Enquanto a transferência não se efetuar, continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento, a firma em nome da qual esteja ele registrado ou relacionado.

§ 4º - No caso do vendedor ou locador ter feito a comunicação a que se refere o parágrafo 1º, e o comprador ou locatário não apresentar, dentro do prazo de no máximo 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou relacionamento do estabelecimento, o qual se restabelecerá depois de cumprida a exigência legal.

§ 5º - Adquirido o estabelecimento, por compra ou arrendamento dos imóveis respectivos e realizada a transferência do registro, a nova firma está obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

**Art. 69** - O processo de transferência deve obedecer, no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.



## TÍTULO VI

### OBRIGAÇÕES DAS FIRMAS

**Art. 70** - Ficam os proprietários de estabelecimentos ou seus representantes legais obrigados a:

I - observar e fazer observar todas as exigências contidas no presente Regulamento;

II - fornecer pessoal necessário e habilitado, bem como material adequado julgado indispensável aos trabalhos de inspeção, inclusive acondicionamento e autenticidade de amostras para exames de laboratório;

III - fornecer, até o quinto dia útil do mês subsequente, os dados estatísticos de interesse na avaliação da produção, industrialização, transporte e comércio de produtos de origem animal, bem como as guias de recolhimento das taxas de serviços a que estejam obrigados, devidamente quitadas pela repartição arrecadadora, na forma a ser definida pela SIM;

IV - dar aviso antecipado de 12 (doze) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal permanente, mencionando sua natureza e hora de início e de provável conclusão;

V - avisar, com antecedência, da chegada de gado, e fornecer todos os dados que sejam solicitados pela Inspeção Municipal;

VI - fornecer gratuitamente alimentação ao pessoal da inspeção, quando os horários para as refeições não permitam que os servidores as façam em suas residências, a juízo do Inspetor Veterinário Municipal junto ao estabelecimento;

VII - fornecer material próprio e utensílios para guarda conservação e transporte de matérias-primas e produtos normais e peças patológicas, que devem ser remetidos para as dependências do SIM;

VIII - fornecer armários, mesas, arquivos, mapas, livros e outro material destinado à Inspeção Municipal, para seu uso exclusivo;

IX - fornecer material próprio, utensílios e substâncias adequadas para os trabalhos de coleta e transporte de amostras para laboratório, bem como para limpeza, desinfecção e esterilização de instrumentos, aparelhos ou instalações;



X - manter locais apropriados, a juízo da Inspeção Municipal, para recebimento e guarda de matérias-primas procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, ou de retorno de centros de consumo, para serem re-inspecionados, bem como para seqüestro de carcaças ou partes de carcaça, matérias-primas e produtos suspeitos;

XI - fornecer substâncias apropriadas para desnaturação de produtos condenados, quando não haja instalações para sua transformação imediata;

XII - fornecer instalações, aparelhos e reativos necessários, a juízo da Inspeção Municipal, para análise de matérias-primas ou produtos no laboratório do estabelecimento;

XIII - manter pessoal habilitado na direção dos trabalhos técnicos do estabelecimento;

XIV - recolher todas as taxas de inspeção sanitária e/ou abate e outras que existam ou vierem a ser instituídas, de acordo com a legislação vigente;

XV - nos casos em que o técnicos da inspeção não dispuserem de meio de locomoção para a execução dos trabalhos, a empresa deverá viabilizar o transporte dos mesmos;

XVI - dar aviso com antecedência sobre a chegada ou recebimento de pescados.

§ 1º - O pessoal fornecido pelos estabelecimentos para auxiliar nos serviços de inspeção e fiscalização trabalhará, neste particular, sob a orientação do Inspetor Veterinário Municipal.

§ 2º - O material fornecido pelas empresas constitui patrimônio das mesmas, ficando, porém, à disposição e sob responsabilidade do Inspetor Veterinário Municipal.

§ 3º - Cancelado o registro ou interditado o estabelecimento, o material pertencente ao órgão oficial, inclusive o de natureza científica, o arquivo e os carimbos oficiais de Inspeção Municipal, serão recolhidos ao SIM.

**Art. 71** - Todos os estabelecimentos devem registrar diariamente, em livros próprios e mapas, cujos modelos devem ser fornecidos pelo SIM, as entradas e saídas de matérias-primas e produtos de laticínios, especificando quantidade, qualidade e destino.



§ 1º - Tratando-se de matéria-prima ou de produtos de laticínios procedentes de outros estabelecimentos sob Inspeção Municipal, deve ainda a firma anotar, nos livros e mapas indicados, a data de entrada, o número de guia de embarque ou certificado sanitário, a qualidade, quantidade e o número de registro do estabelecimento remetente.

§ 2º - Os estabelecimentos de leite e derivados ficam obrigados a fornecer, a juízo do SIM, uma relação atualizada de fornecedores de matéria-prima, com os respectivos endereços, quantidade média dos fornecimentos e nome da propriedade rural.

## TÍTULO VII

### INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 72** - A inspeção “ante” e “post-mortem” obedecerá, no que couber, quanto à sua forma e condições, as disposições a ela relativas, previstas pela Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e alterações, e pelo Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto Federal nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.

**Art. 73** – Com relação à inspeção “post-mortem”, cumprir o disposto nos artigos 126 a 217 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal aprovado pelo Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, e alterações.



## TÍTULO VIII

### CONSERVADORES, CORANTES, CONDIMENTOS E OUTROS

**Art. 74** - Conservadores, corantes, condimentos e outros são substâncias utilizadas na indústria de produtos de origem animal, com a finalidade de conservação, apresentação e auxílio no processamento, mantendo o valor nutricional nos produtos finais. Os mesmos deverão ter o seu uso regulamentado por legislação e aprovado pelo SIM.

**Art. 75** - Entende-se por "sal" para uso na indústria animal, o cloreto de sódio obtido de jazidas, fontes naturais ou de água do mar.

**Art. 76** - Para emprego geral em produtos de origem animal, o sal deve preencher às seguintes especificações:

- I - teor em cloreto de sódio de no mínimo 96,5% (noventa e seis e meio por cento);
- II - ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- III - insolúveis totais na água de no máximo de 0,3% (três décimos por cento);
- IV - no máximo, 50° (cinquenta graus) de turbidez.

**Art. 77** - Para o emprego na indústria de laticínios o sal deve ser refinado e esterilizado, devendo preencher as seguintes especificações:

- I - teor mínimo em cloreto de sódio de 98,5% (noventa e oito e meio por cento);
- II - ausências de substâncias orgânicas e minerais estranhas à composição normal do sal;
- III - insolúveis totais na água de no máximo 0,2% (dois décimos por cento);
- IV - no máximo 25° (vinte e cinco graus) de turbidez.

**Art. 78** - Nos estabelecimentos de produtos de origem animal deve existir depósito apropriado para guarda e conservação dos aditivos.



**Art. 79** - É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único - É permitida a recuperação dessas salmouras, após fervuras e filtração, a juízo da Inspeção Municipal.

**Art. 80** - A Inspeção Municipal deve verificar, a espaços regulares, a qualidade do sal (cloreto de sódio), empregado na fabricação dos produtos.

**Art. 81** - Entende-se por "condimento" o produto que contenha substâncias aromáticas, sápidas, com ou sem valor alimentício, empregado com o fim de temperar alimentos, dando-lhe melhor aroma e sabor.

**Art. 82** - Entende-se por "corante" a substância que confere um melhor e mais sugestivo aspecto aos produtos alimentícios, dando-lhes tonalidade mais atraente.

**Art. 83** - É permitido o emprego dos seguintes corantes e condimentos:

- I - açafão (*Crocussativus*, L);
- II - aipo (*Apiumgraveolens* e *Celerigraveolens*);
- III - alho (*Alliunsativum*);
- IV - aneto (*Anethumgraveolens*);
- V - aniz (*Pimpinela anizum*, L);
- VI - baunilha (*Vaniliaplanifolia*, Andrews);
- VII - canela (*Cinamonumceylanicum*, Breure);
- VIII - cardomomo (*Elleteriacardamomum*);
- IX - cebola (*alium cepa*);
- X - cenoura (*Dancuscarota*);
- XI - coentro (*Coriandrumativum*, L);
- XII - cominho (*Cuminumcyminum*);
- XIII - cravo da índia (*caryophylusaromaticus*, L);
- XIV - curcuma (*Curcuma longa*, L);
- XV - gengibre (*Zinzberofficinalis*, Roscoe);
- XVI - louro (*Laurusnobilis*, L);



- XVII - macis (envoltório da *Myristicafragans*, Maute);  
XVIII - maiorana (*Anethumgraveolens*);  
XIX - manjerona (*Origanummajorana*, L);  
XX - mento (*M. Viridis*, *rotundifolis* e *M. piperita* L);  
XXI - mostarda: negra (*Brassivanigra*, Koen), parda (*Brassivajuncea*, Hocker), branca (*Sinapis alba*, L);  
XXII - noz-moscada (*Myristicafragans*, Maute) desprovida completamente de envoltório;  
XXIII - pimenta: negra (*Piper nigrum*, L), branca (mesmo fruto, porém descorticado), vermelha ou pimenta de Caiena (*Capsicumbaccatum* L), malagueta (*Capsiunpendulum*, Velloso);  
XXIV - pimentão (*Paprikacapssicumannuum*, L);  
XXV - pimento ou pimenta da Jamaica ou pimenta inglesa (*Pimenta officinalis*, Linds);  
XXVI - sálvia (*Salviaofficinalis*, L);  
XXVII - tomilho (*Thymisvulgaris*, L);  
XXVIII - urucum (*Bixaorellana*).

Parágrafo único - Além desses corantes e condimentos pode ser permitido o emprego de outros, desde que aprovados pelo SIM.

**Art. 84** - É proibido o uso ou emprego de substâncias químicas conservadoras, nocivas à saúde do homem, nos produtos de origem animal.

**Art. 85** - Só é permitido o uso de coalhos aprovados pelo SIM, ficando os laboratórios que os fabricam sujeitos à sua fiscalização, que abrangerá a instalação, o equipamento, a elaboração e a rotulagem dos coalhos.

**Art. 86** - Os nitratos e nitritos de sódio e de potássio, usados na elaboração dos produtos de origem animal não devem conter metais pesados, nem substâncias tóxicas, ou não permitidas neste Regulamento.



## TÍTULO IX

### EMBALAGEM E ROTULAGEM

#### CAPÍTULO I

##### EMBALAGEM

**Art. 87** - Entende-se por "embalagem" o invólucro ou recipiente destinado a proteger, acomodar e preservar materiais destinados à expedição, embarque, transporte e armazenagem, classificando-se em primária e secundária.

§ 1º - Entende-se por "embalagem primária" o invólucro que está em contato com o produto, devendo este ser de material devidamente aprovado pelo SIM.

§ 2º - Entende-se por "embalagem secundária" o invólucro ou recipiente utilizado para acondicionar produtos que tenham sido embalados primariamente.

**Art. 88** - Os produtos de origem animal destinados à alimentação humana só podem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes aprovados pelo órgão de fiscalização competente.

Parágrafo único - Quando houver interesse comercial, industrial ou sanitário, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento estandardizado em formato, dimensão e peso.

**Art. 89** - Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados.

Parágrafo único - Em hipótese alguma podem ser utilizados se, anteriormente, tiverem sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível.



## CAPÍTULO II

### ROTULAGEM

#### SEÇÃO I

##### ROTULAGEM EM GERAL

**Art. 90** - Todos os produtos de origem animal, entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de rótulos registrados, aplicados sob as matérias-primas, produtos, vasilhames ou continentes, quer quando diretamente destinados ao consumo público, quer quando se destinem a outros estabelecimentos para beneficiamento.

**Art. 91** - As solicitações para aprovação prévia do registro, alteração e cancelamento de produtos (rótulos e respectivos memoriais descritivos de fabricação e manipulação) serão encaminhadas nas vias regulamentares ao SIM, acompanhadas dos seguintes documentos:

I - formulário de petição de registro municipal de produtos e rótulos devidamente preenchido em 3 (três) vias;

II – cadastramento e composição do produto e memorial descritivo de fabricação do produto em 3 (três) vias;

III - croqui de rótulo, onde conste todos os dizeres, inscrições e desenhos do modelo definitivo em 3 (três) vias;

IV – declaração para confecção e utilização de rotulagens em 3 (três) vias.

Parágrafo único - Quando se tratar de rótulos litografados, pintados e gravados, será apresentada a sua exata reprodução em papel. Será permitida a redução do mesmo, quando necessário, devendo ser mencionada a escala utilizada e, neste caso, será necessária a autenticação do veterinário responsável pela inspeção.



**Art. 92** - Para efeito do disposto no artigo anterior a solicitação poderá ser:

I - aprovação prévia, que constitui-se no exame e verificação do croqui dos rótulos, da composição e do memorial descritivo de fabricação do produto antes da solicitação do registro. Esta aprovação tem validade por 180 (cento e oitenta) dias, sendo que vencido o prazo, e o seu registro não providenciado, este será automaticamente cancelado;

II - registro, que constitui-se no exame e verificação do rótulo definitivo, sua composição e seu memorial descritivo;

III - alteração de rótulos, de composição e memoriais descritivos de fabricação de produtos aprovados ou registrados;

IV - cancelamento.

**Art. 93** - A solicitação de registro será assinada em todas as vias pelo representante legal da empresa, devendo ser entregue à Inspeção Municipal junto ao estabelecimento, para parecer técnico e envio para o SIM.

Parágrafo único - No caso de alteração que envolva apenas o rótulo e/ou memoriais descritivos de produção, será dispensado o preenchimento do formulário quanto aos aspectos que não serão modificados.

**Art. 94** - A numeração do registro dos produtos será fornecida pelo estabelecimento solicitante, com numeração crescente e seqüencial de quatro dígitos, seguido do número de registro do estabelecimento junto ao SIM.

**Art. 95** - O sistema municipal de registro dispensa a análise prévia dos produtos, ficando os mesmos sujeitos às análises fiscais e de monitoria, a critério do SIM.

**Art. 96** - O produto cujos padrões ainda não estejam definidos na legislação vigente somente será registrado após estudos específicos, consultas e publicações de normas técnicas.

**Art. 97** - Entende-se por “rótulo” toda matéria descritiva ou gráfica que identifique o produto e o estabelecimento produtor, impressa, litografada,



pintada ou gravada a fogo, por pressão ou decalque, aplicados sobre a embalagem plástica, o recipiente, o vasilhame, o envoltório, o cartucho ou qualquer outro tipo de embalagem do alimento ou sobre o que acompanha o continente.

§ 1º - Os embutidos não enlatados, para a venda a granel, serão identificados por meio de uma etiqueta apensa a cada amarrado.

§ 2º - A juízo do SIM, no caso de produtos que, por sua dimensão, não comportem no rótulo todos os dizeres fixados neste Regulamento, deverão estes constar da embalagem coletiva.

§ 3º - Os produtos de origem animal fracionados devem conservar a rotulagem sempre que possível ou manter a identificação do estabelecimento de origem.

**Art. 98** - Os estabelecimentos somente podem usar rótulos em matérias-primas de origem animal quando devidamente aprovados e registrados pelo SIM.

**Art. 99** - Devem constar no rótulo, obrigatoriamente, as seguintes indicações:

I - nome verdadeiro do produto em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos ou dizeres;

II - nome da firma responsável;

III - nome da firma que tenha completado operações de acondicionamento, quando for o caso;

IV - carimbo oficial da Inspeção Municipal;

V - natureza do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial prevista neste Regulamento;

VI - localização do estabelecimento, especificando o município e o estado, facultando-se declaração de rua e número;

VII - marca comercial do produto;

VIII - data de produção e respectivo prazo de validade;

IX - indicação da quantidade, de acordo com as normas do INMETRO;

X - forma de composição ou outros dizeres, quando previsto neste Regulamento;

XI - a especificação "Indústria Brasileira";



- XII - a indicação de aditivos utilizados, conforme o Código de Defesa do Consumidor;
- XIII - a expressão “Colorido Artificialmente”, quando for o caso;
- XIV - a expressão “Aromatizado Artificialmente”, quando for o caso;
- XV - impressa, a seguinte expressão: “Registro na Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente/SIM sob o nº”, seguida do respectivo número de registro;
- XVI - a indicação da forma e temperatura de conservação;
- XVII - o peso da embalagem e a expressão “Deve ser pesado na presença do consumidor”, no caso de o peso líquido não estar definido;
- XVIII - os números da firma no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), e na Inscrição Estadual (IE);
- XIX - e outras expressões determinadas por lei ou regulamento.

**Art. 100** - O desenho do rótulo deverá ser simples e bem definido, desprovido de detalhes desnecessários que prejudiquem a clareza das informações ou induzam à interpretação incorreta da real origem do produto.

§ 1º - O fundo do rótulo não deverá interferir na legibilidade dos dizeres nele contidos.

§ 2º - Os dizeres impressos e os detalhes desenhados não deverão estar dispostos de forma a prejudicar a visibilidade ou dificultar sua leitura.

§ 3º - É facultado o emprego de cores nos rótulos, respeitadas as disposições legais vigentes.

**Art. 101** - A superfície do rótulo, onde são dispostos os dizeres exigidos e outros como figuras ou desenhos informativos, compreende o painel principal que é a parte do rótulo que se apresenta visível ao comprador, em condições habituais de exposição à venda, observando-se as peculiaridades de cada embalagem ou continente.

**Art. 102** - As declarações obrigatórias expressas nos rótulos dos alimentos não deverão ficar encobertas por qualquer dispositivo escrito, impresso ou gravado. Caso o continente seja coberto por envoltório, este deverá trazer aquelas



informações obrigatórias ou o rótulo do continente deverá ser facilmente legível através do invólucro.

**Art. 103** - Em todos os rótulos que identifiquem produtos cárneos, obrigatoriamente constará a declaração completa das matérias-primas e ingredientes, em ordem decrescente de suas participações na formulação do produto cujo rótulo está sendo objeto de aprovação ou registro.

**Art. 104** - A data de fabricação e a respectiva validade, conforme a natureza do continente ou envoltório, será impressa, gravada e declarada por meio de carimbo ou outro processo, a juízo do SIM, detalhando dia, mês e ano, podendo este ser representado pelos dois últimos algarismos.

**Art. 105** - Nos rótulos podem figurar referência a prêmios obtidos em eventos oficiais, desde que, devidamente confirmada sua concessão, bem como prêmios de estímulo e menções honrosas conferidas pelo SIM.

**Art. 106** - É proibida qualquer denominação, declaração, palavra, desenho ou inscrição que transmita falsa impressão, forneça indicação errônea de origem e de qualidade dos produtos, podendo essa proibição estender-se, a juízo do SIM, às denominações impróprias.

§ 1º - As marcas que infringirem o presente artigo, embora registradas, não poderão, a juízo do SIM, ser usadas.

§ 2º - Antes do registro de qualquer marca a ser usada na rotulagem de produtos de origem animal, deve ser solicitado parecer do SIM, a fim de ser atendido o disposto no presente artigo.

§ 3º - As designações de países, estados e localidades estrangeiras que indiquem origem, processos de preparação, apresentação comercial ou classificação de certos produtos fabricados no exterior, só podem ser usadas quando precedidas do esclarecimento "tipo", "estilo", "marca", "corte" ou equivalentes.



**Art. 107** - Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em vários estabelecimentos da mesma firma, desde que sejam da mesma qualidade, denominação e marca.

Parágrafo único - Tais rótulos devem declarar, obrigatoriamente, a classificação e localização de todos os estabelecimentos da firma, seguida dos números de registro, fazendo-se a identificação da origem pelo carimbo da Inspeção Municipal, gravado ou impresso sobre o continente ou rótulo.

**Art. 108** - Os rótulos serão impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando, obrigatoriamente, a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e medidas.

**Art. 109** - No caso de cassação de registro ou ainda de fechamento do estabelecimento, fica a firma responsável obrigada a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob as vistas da Inspeção Municipal, à qual deverá entregar todos os carimbos e matrizes que tenha em seu poder.

**Art. 110** - Produtos com denominação estrangeira, reconhecidamente generalizada no território Municipal, quando destinados ao mercado interno, podem manter a mesma denominação no rótulo e logo abaixo, entre parênteses, a designação em vernáculo.

**Art. 111** - No caso de certos produtos normalmente expostos ao consumo sem qualquer proteção, além de seu envoltório próprio ou casca, a rotulagem será feita por meio de rótulo impresso em papel ou chapa litografada, que possa se manter presa ao produto.



## SEÇÃO II

### ROTULAGEM EM PARTICULAR

**Art. 112** - O uso de matérias corantes artificiais, em conservas de carne, obriga a declaração expressa no rótulo “Colorido Artificialmente”.

**Art. 113** - Os rótulos dos continentes de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo próprio da Inspeção Municipal, a declaração "não comestível", obrigatória também nos continentes, a fogo ou por gravação, e em qualquer dos casos, em caracteres bem destacados.

**Art. 114** - Os rótulos destinados a continentes de produtos próprios à alimentação dos animais conterão, além do carimbo da Inspeção Municipal próprio, a declaração "alimentação para animais".

**Art. 115** - Os continentes empregados no transporte de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana, que não são acondicionados ou transformados em outros estabelecimentos, receberão um rótulo de acordo com o presente Regulamento e o competente carimbo da Inspeção Municipal.

**Art. 116**– Carcaças, quartos ou partes de carcaças em natureza de bovídeos, de equídeos, de suídeos, de ovinos e de caprinos, destinadas ao comércio varejista ou em trânsito para outros estabelecimentos recebem obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta lacre inviolável.

§ 1º Para a carimbagem referida neste artigo, devem ser usadas substâncias de fórmula devidamente aprovada pelo SIM.



§ 2º As etiquetas lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

**Art. 117** - Os rótulos de banha, compostos, margarinas e outras gorduras comestíveis de origem animal, simples ou misturadas, e das gorduras vegetais, serão obrigatoriamente em fundo verde, proibindo-se nesse mesmo fundo, dizeres, desenhos, impressos ou litografados nas cores amarelo ou vermelho que possam mascará-lo ou encobri-lo.

§ 1º - Quando essas gorduras forem embaladas em papel impermeável, similar ou caixas de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, mas todos os dizeres e desenhos serão em cor verde, exceção feita, seja qual for a embalagem, ao emblema que caracteriza a marca.

§ 2º - Os rótulos dos "compostos" devem indicar sua composição qualitativa e quantitativa.

**Art. 118** - Na rotulagem de carnes e derivados deve-se observar, ainda, o seguinte:

I - a presença de substâncias que acentuam o sabor obriga que conste no rótulo a declaração: "contém substâncias que estimulam o sabor";

II - as conservas que contenham carne e produtos vegetais terão nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

**Art. 119** - Na rotulagem do leite em natureza será observado também o seguinte:

I - indicar na embalagem o tipo de leite, dia da semana da saída ao consumo e o nome do estabelecimento de origem, com a respectiva localidade;

II - indicar, em caracteres bem visíveis e uniformes, a designação da espécie animal, quando não for bovina, tais como: "leite de cabra", "leite de ovelha" e outros;

III - respeitar nos fechos, cápsulas ou tampas, as cores fixadas para os diversos tipos de leite.



**Art. 120** - Na rotulagem de subprodutos industriais empregados na alimentação animal ou como fertilizantes orgânicos, indicar a composição qualitativa e quantitativa de cada um, com a percentagem do componente básico segundo a finalidade indicada.

**Art. 121** - Na rotulagem do creme de mesa pode ser designado também "creme de leite", seguindo-se de especificações que couberem: ácido, pasteurizado, esterilizado ou "UHT", além da indicação da percentagem de matéria gorda.

**Art. 122** - O rótulo de manteiga deve, ainda, ser impresso em fundo amarelo ou vermelho e trazer a especificação "com sal" ou "sem sal", proibindo-se nesse fundo dizeres, desenhos, impressos, ou litografias em outras cores que possam mascará-lo ou encobri-lo.

Parágrafo único - Quando a manteiga for envolvida em papel impermeável, similar ou caixa de papelão, o fundo pode ser da tonalidade do material envolvente, quando todos os dizeres e desenhos serão nas cores amarelo ou vermelho, exceção feita, seja qual for a embalagem, do emblema que caracterize a marca.

**Art. 123** - Na rotulagem de leites desidratados e leites diversos, devem, ainda, serem observadas as seguintes exigências:

I - especificar a variedade a que pertençam, de acordo com o teor de gordura, a composição base do produto, e quando for o caso, a quantidade de água a ser adicionada para reconstituição;

II - indicar, no "leite condensado", a base de constituição e a natureza do açúcar empregado;

III - indicar, no "leite em pó modificado" e no "leite em pó modificado acidificado", preparados especialmente para alimentação infantil, a modificação efetivada no leite, bem como seu uso, tal como: "leite em pó acidificado e adicionado de açúcares", "leite em pó para lactentes", "parcialmente desnatado e adicionados de açúcares" e outros que couberem;



- IV - indicar, nos "produtos lácteos fermentados", a percentagem de ácido láctico, e o teor alcoólico e espécie produtora do leite empregado;
- V - indicar, nas "farinhas lácteas", as misturas que forem feitas;
- VI - indicar, nos "refrescos de leite", o nome de fantasia que houver sido aprovado.

**Art. 124** - Na rotulagem de queijos deve ser observado o seguinte:

- I - tratando-se de queijo fundido, pode ser indicado o tipo de queijo empregado; havendo mistura de diferentes tipos, pode ser feita a simples declaração de "queijo pasteurizado" ou "queijo fundido", conforme o caso;
- II - deve trazer indicações sobre a percentagem de gordura no extrato seco;
- III - no queijo prato, quando em formato diferente do padrão, as denominações de "Cobocó", "Lanche", "Esférico", ou "Bola" entre parênteses, logo abaixo das palavras "Queijo Prato".

Parágrafo único - A saída de queijos sem rótulos dos estabelecimentos, para serem rotulados em outro estabelecimento registrado, só pode ser permitida em casos especiais, mediante prévia autorização do SIM.

**Art. 125** - Tratando-se de pescado e seus derivados deve ser observado também o seguinte:

- I - as caixas ou outros continentes para pescado levam obrigatoriamente o carimbo da Inspeção Municipal gravado a fogo, o nome da firma e as condições de conservação do produto;
- II - os subprodutos não destinados à alimentação humana devem consignar a expressão "Não comestível".

**Art. 126** - Na rotulagem do mel de abelha, geleia real, e seus derivados será observado mais o seguinte:

- I - "mel centrifugado" ou "mel prensado", conforme o produto tenha sido submetido a qualquer dessas operações;
- II - "mel amargo", quando procedente de flora que lhe transmite esse sabor;
- III - "mel de cozinha", quando for aquecido a temperatura superior a 60°C (sessenta graus centígrados);



IV- "mel de abelhas indígenas", quando for dessa procedência;

V - a classificação, segundo à tonalidade.

Parágrafo único - É permitido figurar no rótulo o nome do apicultor quando se tratar de mel procedente exclusivamente do apiário por ele elaborado, mesmo que se trate de produto vendido por entreposto.

**Art. 127** - Os coalhos devem indicar na rotulagem seu poder coagulante, a quantidade de ácido bórico, quando tiver sido juntado, e a data de validade.

### CAPÍTULO III

#### CARIMBO DE INSPEÇÃO E SEU USO

**Art. 128** - O número e o registro do estabelecimento e a sigla SIM ou outra que venha substituir, com a palavra "INSPECIONADO" ou "REINSPECIONADO", representam os elementos básicos do carimbo oficial da Inspeção Municipal, cujo formato e dimensões são fixados neste Regulamento.

§ 1º - A sigla SIM traduz-se: "Serviço de Inspeção Municipal".

§ 2º - O carimbo da Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimentos sujeitos à fiscalização da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

**Art. 129** - Os diferentes modelos de carimbo da Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo SIM obedecerão às seguintes especificações:

I - MODELO 1:

a) forma: circular;

b) dimensões: 6,0 cm (seis centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em



baixo do numero as iniciais "SIM", e "Prefeitura Municipal de Chapada-RS" que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicados externamente sobre as massas musculares da região do coxão (pernil), costela, lombo, paleta (1/2 carcaça).

No caso de carcaças de ovinos, caprinos e suínos que forem comercializados inteiras, pode-se utilizar somente o carimbo no pernil e paleta.



MODELO 1

## II - MODELO 2:

a) forma: circular;

b) dimensões: 3,0 cm (três centímetros) de diâmetro;

c) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva superior do círculo; em baixo do numero as iniciais "SIM", e "Prefeitura Municipal de Chapada-RS" que acompanham a curva inferior do círculo;

d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizado na alimentação humana. Utilizados também para carimbar embalagens de miúdos.



MODELO 2



III - MODELO 3:

- a) forma: circular;
- b) dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro;
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizadas na alimentação humana para produtos com menos de 1 Kg.



MODELO 3

IV - MODELO 4:

- a) forma: elíptico no sentido horizontal;
- b) dimensões: 7x6 cm (sete por seis centímetros);
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes de bovinos, bubalinos, ovinos e suínos. Para carcaças ou quartos de bovino e bubalino em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto. Para carcaças de suínos, ovinos e caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado externamente em cada quarto.



MODELO 4



V - MODELO 5:

- a) forma: elíptica no sentido horizontal;
- b) dimensões: 3 x 2 cm (três por dois centímetros);
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto de aves), pescado, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelha e outros. Sobre cortes de carnes frescas ou frigorificadas de qualquer espécie de açougue.



MODELO 5

VI- MODELO 6:

- a) forma: elíptico no sentido horizontal;
- b) dimensões: 1,5 x 1 cm (um e meio por um centímetro);
- c) dizeres: idêntico ao modelo 2;
- d) uso: para rótulos (etiquetas, gravados litografados ou impressos em embalagens) de carnes em cortes e embalagens menores (exceto aves), pescados, ovos, leite e laticínios, mel, cera de abelhas e outros. Para produtos com menos de 500 g.



MODELO 6



VII – MODELO 7:

- a) forma: elíptico no sentido vertical;
- b) dimensões: 7,0 x 6,0 cm (sete por seis centímetros);
- c) dizeres: número do registro do estabelecimento, no centro, em cima a palavra "CONDENADO" que acompanha a curva superior da elipse; em baixo do numero as iniciais "SIM", e "Prefeitura Municipal de Chapada" que acompanham a curva inferior da elipse;
- d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças aplicado com tinta na cor verde.



Modelo 7

VIII - MODELO 8:

- a) forma: quadrada, permitindo-se ângulos arredondados quando gravados em recipientes metálicos;
- b) dimensões: 4,0 x 4,0 cm (quatro por quatro centímetros) para embalagens até 10 kg e 15 x 15 cm (quinze por quinze centímetros) para embalagens com peso superior a 10 kg;
- c) dizeres: idênticos ao modelo 2;
- d) uso: para produtos não comestíveis ou destinados à alimentação de animais nas condições que se seguem:
  - 1) em rótulos (etiquetas, gravados, litografados ou impressos em embalagens), os casos omissos ou de dúvida será resolvido por decisão do diretor do SIM;
  - 2) a fogo, gravado ou por meio de chapa devidamente afixada por solda, quando se tratar de recipientes de madeira ou metálicos;
  - 3) pintado, por meio de chapa em encapados, sacos ou similares;
  - 4) pintado ou gravado em caixas, caixotes e outros continentes que acondicionem produtos a granel.



INSPECIONADO

0001

SIM

Modelo 8

**Art. 130** - Os carimbos oficiais em qualquer estabelecimento devem reproduzir fiel e exatamente os modelos determinados pelo artigo anterior, sob pena de responsabilidade da Inspeção Municipal e da Inspeção sob jurisdição da qual esteja o estabelecimento faltoso.

## TÍTULO X

### REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 131** - Os produtos de origem animal devem ser reinspecionados tantas vezes quantas necessárias, antes de serem expedidos para o consumo.

§ 1º - Os produtos que nessa reinspeção forem julgados impróprios para o consumo, devem ser destinados ao aproveitamento como subprodutos industriais, depois de retiradas as marcas oficiais e submetidos à desnaturação, se for o caso.

§ 2º - Quando ainda permitam o aproveitamento condicional ou rebeneficiamento, a Inspeção Municipal deve autorizar que sejam submetidos aos processos apropriados, os reinspecionando antes da liberação.

**Art. 132** - Nenhum produto de origem animal pode ter entrada em estabelecimentos sob Inspeção Municipal, sem que seja claramente identificado como oriundo de estabelecimento registrado no SIM de Chapada,



SUSAF, CISPOA, Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI).

**Art. 133** - Na reinspeção da carne em natureza ou conservada pelo frio, deve ser condenada a que apresentar qualquer alteração que faça suspeitar de processo de putrefação.

§ 1º - Sempre que necessário a Inspeção Municipal verificará o pH sobre o extrato aquoso da carne.

§ 2º - Sem prejuízo da apreciação dos caracteres organolépticos e de outras provas, a Inspeção adotará o pH entre 6,0 e 6,4 (seis e seis e quatro décimos) para considerar a carne ainda em condições de consumo.

**Art. 134** - É proibido o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos que, na reinspeção, sejam considerados impróprios ao consumo, devendo-se promover sua transformação ou aproveitamento condicional.

**Art. 135** - Nos entrepostos, armazéns ou casas comerciais, onde se encontrem depositados produtos de origem animal procedente de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, a reinspeção deve visar, especialmente:

I - sempre que possível conferir o certificado de sanidade que acompanha o produto;

II - identificar os rótulos e marcas oficiais dos produtos, bem como a data de fabricação;

III - verificar as condições de integridade dos envoltórios e recipientes;

IV - verificar os caracteres organolépticos sobre uma ou mais amostras, conforme o caso;

V - coletar amostras para exames químicos e microbiológicos, sempre que necessário.

§ 1º - A amostra deve receber uma cinta envoltória aprovada pelo SIM, claramente preenchida pelo interessado e pelo funcionário que fez a coleta.

§ 2º - Sempre que o interessado desejar, a amostra pode ser coletada em triplicata, com os mesmos cuidados de identificação do parágrafo anterior, representando uma delas a contraprova, que permanecerá em poder do



interessado, lavrando-se um termo de coleta em duas vias, uma das quais será entregue ao interessado.

§ 3º - Tanto a amostra como a contraprova devem ser colocadas em envelopes apropriados, aprovados pelo SIM e, a seguir, fechados e lacrados, devendo os mesmos ser rubricados pelo interessado e pelo funcionário.

§ 4º - Em todos os casos de reinspeção as amostras terão preferência para exame.

§ 5º - Quando o interessado divergir do resultado do exame este pode requerer, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a análise de contraprova, que deverá ser dirigida ao Diretor do SIM.

§ 6º - O exame da contraprova pode ser realizado em qualquer laboratório oficial.

§ 7º - Confirmada a condenação do produto ou partida, a Inspeção Municipal determinará o aproveitamento condicional ou a transformação em produto não comestível.

§ 8º - As amostras para prova ou contra prova coletadas pelo SIM, para exame de rotina ou análise pericial, em caso de negativas, não representarão ônus de espécie alguma para o estabelecimento.

**Art. 136** - A Inspeção Municipal deverá fiscalizar o embarque de qualquer produto de origem animal, bem como as condições higiênicas e as instalações dos meios de transporte utilizados para tal finalidade.

**Art. 137** - A juízo do SIM, pode ser determinado o retorno ao estabelecimento de origem dos produtos apreendidos no mercado de consumo ou em trânsito, para efeito de rebeneficiamento ou aproveitamento para fins não comestíveis.

§ 1º - No caso do responsável pela fabricação ou despacho do produto recusar a devolução, será a mercadoria, após a inutilização pela Inspeção Municipal, aproveitada para fins não comestíveis em estabelecimento dotado de instalações apropriadas.

§ 2º - A firma proprietária ou arrendatária do estabelecimento de origem deve ser responsabilizada e punida, conforme consta no presente Regulamento, no caso de não comunicar a chegada de produto devolvido ao servidor do SIM.



## TÍTULO XI

### TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

**Art. 138** - Os produtos e matérias-primas de origem animal procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Municipal, satisfeitas as exigências do presente Regulamento, têm livre curso no Município, podendo ser expostos ao consumo, exclusivamente no território municipal.

**Art. 139** - As autoridades de Saúde Pública, em sua função de policiamento da alimentação nos centros de consumo, devem comunicar a qualquer dependência do SIM os resultados das análises fiscais que realizam se, das mesmas, resultar apreensão ou condenação dos produtos, subprodutos e matérias-primas.

**Art. 140** - Os produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos de outros Estados da Federação, só poderão ingressar no território municipal quando vierem acompanhados de Certificado Sanitário ou Guia de Trânsito, expedido pela autoridade competente de origem, bem como devidamente identificados com rótulos ou marcas oficiais.

Parágrafo único - Ficam dispensados Certificados Sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, desde que os produtos estejam devidamente rotulados e dentro dos padrões estabelecidos por este regulamento e suas respectivas normas técnicas.

**Art. 141** - O transporte de produtos de origem animal deverá ser feito em veículos apropriados, tanto no que se refere ao tipo de produto a ser transportado quanto à sua perfeita conservação.

§ 1º - Os produtos referidos no “caput” deste artigo, destinados ao consumo humano, não poderão ser transportados com produtos ou mercadorias de outra natureza.



§ 2º - Para o transporte, tais produtos devem ser acondicionados higienicamente em recipientes adequados, independente de sua embalagem, individual ou coletiva.

**Art. 142** - Os produtos não destinados à alimentação humana, como couros, lãs, chifres, subprodutos industriais e outros, procedentes de estabelecimentos não inspecionados pela SIM, só podem ter livre trânsito se procedentes de zonas onde não grassem doenças contagiosas, atendidas, também, outras medidas determinadas pelas autoridades oficiais da Defesa Sanitária Animal.

**Art. 143** - A autoridade competente deverá apreender produtos e matérias-primas de origem animal, quando houver fundada suspeita de estarem adulterados, falsificados ou impróprios para o consumo, uso ou comercialização, nos termos deste Regulamento.

**Art. 144** - Os produtos ou matérias-primas de origem animal manifestadamente deteriorados ou alterados serão apreendidos e inutilizados imediatamente.

Parágrafo único - Quando a inutilização não puder ser efetuada na ocasião da apreensão, a mercadoria será transportada para local que a autoridade competente designe, por pessoal de sua competência e por conta do infrator. Neste caso serão lavrados, separadamente, o auto de apreensão e o auto de inutilização.

**Art. 145** - A apreensão e a inutilização de produtos e matérias-primas de origem animal poderão ser realizadas em qualquer local onde os mesmos se encontrem.

Parágrafo único - Correrão por conta dos detentores ou responsáveis pela mercadoria apreendida ou inutilizada as despesas de depósito, transporte e desnaturação.

**Art. 146** - No caso de produtos de origem animal apreendidos por infrações às normas de rotulagem e apresentação, desde que sanáveis, e sendo o infrator primário, após lavrado o respectivo auto de infração, será permitida a correção



da irregularidade, e liberada a mercadoria, não sendo, neste caso, aplicada qualquer penalidade.

Parágrafo único - No caso de reincidência ou de irregularidade não suscetível de correção, aplicar-se-á ao infrator a penalidade cabível.

**Art. 147** - O auto de apreensão e/ou inutilização, que será a base do procedimento administrativo, deverá ser lavrado em 3 (três) vias, no mínimo, pela autoridade sanitária ou seu agente, destinando-se a primeira via ao autuado, e deverá conter:

- I - nome e endereço do infrator e das testemunhas, se houver;
- II - local, dia e hora da lavratura;
- III - ato ou fato constitutivo da infração;
- IV - disposição legal ou regulamentar infringida;
- V - assinatura da autoridade sanitária autuante;
- VI - assinatura do infrator ou de quem o represente.

**Art. 148** - As omissões ou incorreções na lavratura do auto de apreensão não acarretarão nulidade do mesmo, quando do processo constarem elementos necessários à determinação da infração e do infrator.

## TÍTULO XII

### EXAMES DE LABORATÓRIO

**Art. 149** - Os produtos de origem animal prontos para consumo ou em qualquer uma de suas fases, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos, de acordo com cronograma oficial estabelecido pelo Serviço de Inspeção Municipal.



**Art. 150** - As técnicas de exame e a orientação analítica serão padronizadas de acordo com a legislação federal vigente.

**Art. 151** - O exame físico-químico compreende:

- I - os caracteres organolépticos;
- II - princípios básicos ou composição centesimal;
- III - índices físicos e químicos;
- IV - corantes, conservadores ou outros aditivos;
- V - provas especiais de caracterização e verificação de qualidade;
- VI - análise físico-químico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal.

Parágrafo único - Os caracteres organolépticos, a composição centesimal e os índices físico-químicos serão enquadrados nos padrões normais, aprovados ou que venham a ser aprovados pelo SIM.

**Art. 152** - A orientação analítica obedecerá à seguinte seriação:

- I - caracteres organolépticos;
- II - pesquisas de corantes e conservantes;
- III - determinação de fraudes, falsificações e alterações;
- IV - verificação dos mínimos e máximos constantes na legislação e aprovados pelo SIM, utilizando-se do conjunto de provas e dos elementos que constam das técnicas analíticas que acompanham este Regulamento.

Parágrafo único - A variação anormal de qualquer índice (iodo, refração, saponificação e outros) será convenientemente pesquisada, para apuração das causas.

**Art. 153** - O exame microbiológico deve verificar:

- I - presença de microorganismos, quando se tratar de conservas submetidas à esterilização;
- II - presença de produtos do metabolismo bacteriano, quando necessário;
- III - contagem total de microorganismos sobre produtos de origem animal;
- IV - pesquisa e/ou contagem da flora determinada;
- V - pesquisa e/ou contagem de flora patogênica;



VI - exame bacteriológico da água que abastece os estabelecimentos sob Inspeção Municipal;

VII - exame bacteriológico de matérias-primas e produtos afins, empregados na elaboração de produtos de origem animal.

**Art. 154** - Quando necessário, os laboratórios podem recorrer a outras técnicas de exame, além das adotadas oficialmente pelo SIM, mediante prévia aprovação específica, mencionando-as, obrigatoriamente, nos respectivos laudos.

**Art. 155** - É obrigatório o cumprimento, por parte das empresas registradas no Serviço de Inspeção Municipal - SIM, do cronograma oficial de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

§ 1º - Adota-se a seguinte definição: Análise Oficial - Amostra ou item de ensaio encaminhado para análise devidamente acompanhado de termo de colheita do controle oficial.

**Art. 156** - As análises laboratoriais oficiais devem ser realizadas de acordo com o cronograma mencionado no Art. 150 deste Decreto, qual seja:

§ 1º - O cronograma poderá ser alterado a qualquer momento por esta secretaria mediante Ordem de Serviço ou Instrução Normativa.

§ 2º - As empresas classificadas como Laticínios devem enviar para análise microbiológica 1 (uma) amostra de leite (pasteurizado, esterilizado ou UHT) além de 1 (um) ou mais produtos conforme previsto no artigo 159 deste decreto, mensalmente.

a) Análises Físico-químicas da Água de Abastecimento e Gelo Interno.	- semestralmente
b) Análises Microbiológicas da Água de Abastecimento e Gelo Interno.	- trimestralmente
c) Análises Microbiológicas dos Produtos de Origem Animal.	- trimestralmente



d) Análises físico-químicas de Produtos de Origem Animal , exceto leite.	- semestralmente
e) Análises físico-químicas de leite e pesquisa de antibióticos e fraudes no leite.	- diariamente na plataforma de recebimento - mensalmente em laboratório oficial ou credenciado para produto pronto

**Art. 157-** As análises supracitadas devem atender, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

### I – Análises da Água de Abastecimento Interno

a) Análise Físico-química da Água e Gelo	Aspecto Cor Cloro Residual Livre Matéria Orgânica Nitritos (se usado como desinfetante) Nitrogênio Amoniacal Odor pH Turbidez Alumínio (se usado como floculante) Ferro (se usado como floculante)
b) Análise Microbiológica da Água e Gelo	Contagem total de <i>Clostridium perfringens</i> (para água de superfície) Contagem total de Coliformes Totais Contagem total de <i>Escherichia coli</i> Contagem padrão de Microorganismos Mesófilos Aeróbios Estritos e Facultativos Viáveis a 36°C



## II – Análises de Carnes e Produtos Carneos

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de bovinos, suínos e outros mamíferos (fracionadas ou cortes), carnes moídas, miúdos de bovinos, suínos e outros mamíferos	<i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Carnes resfriadas ou congeladas, <i>in natura</i> , de aves (carcaças inteiras, fracionadas ou cortes), miúdos de aves	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Carnes cruas preparadas de aves, refrigeradas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Carnes cruas preparadas, bovinas, suínas e de outros mamíferos, resfriadas ou congeladas, temperadas	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Produtos cárneos crus, resfriados ou congelados (hambúrgueres,	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g Estafilococoscoagulase positiva/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



almôndegas, quibes e similares); Produtos a base de sangue e derivados <i>in natura</i> ; Embutidos frescos (lingüiças cruas e similares)	Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g	
f) Carnes embaladas a vácuo, maturadas	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Carnes embaladas a vácuo, não maturadas	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
h) Produtos cárneos cozidos ou não, embutidos ou não (mortadela, salsicha, presunto, fiambre, morcela, queijo de porco, codeguim e outros); Produtos a base de sangue e derivados, processados	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g Clostrídios sulfitos redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
i) Produtos cárneos cozidos ou não, maturados ou não, fracionados ou fatiados, mantidos sob refrigeração	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



j) Produtos cárneos maturados (presuntos crus, copas, salames, lingüiças dessecadas, charque, “jerkedbeef” e similares)	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
k) Semi conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (patês, galantines e similares)	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
l) Produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares)	Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
m) Gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares)	Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
n) Gordura animal hidrogenada e parcialmente hidrogenada, com exceção da manteiga	Coliformes a 45°C/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
o) CMS (Carne Mecanicamente Separada)	Clostrídios sulfito redutores a 46°C/g Estafilococos coagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



## III – Análises de Pescado e Produtos de Pesca

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Pescado, ovas de peixes, crustáceos e moluscos, cefalópodes <i>in natura</i> , resfriados ou congelados, não consumidos crus; Moluscos Bivalves <i>in natura</i> resfriados ou congelados, não consumidos crus; Carne de rãs <i>in natura</i> , resfriada ou congelada	Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
b) Moluscos bivalves, carne de siri e similares, cozidos, temperados ou não, industrializados, resfriados ou congelados	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
c) Pescado, moluscos e crustáceos secos ou salgados; Semi conservas de pescados, moluscos e crustáceos, mantidos sob refrigeração (marinados, anchovados ou temperados)	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
d) Pescado defumado, moluscos e crustáceos, refrigerados ou congelados; Produtos derivados de pescado (surimi e similares), refrigerado ou congelado	Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonella</i> sp/25g Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Produtos a base de	Coliformes a 45°C/g	Seguir os RTIQs



pescado refrigerados ou congelados (hambúrgueres e similares)	Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i>	RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Ovas de pescados processadas, refrigeradas ou congeladas	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Pescados pré cozidos, empanados ou não, refrigerados ou congelados	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

#### IV – Análises de Leite e Derivados

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Leite cru	Seguir legislação vigente	Teor de gordura Acidez titulável Densidade relativa Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Pesquisa de resíduos de antibióticos Medição da temperatura Outras legislações pertinentes
b) Leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/mL <i>Salmonella sp/25mL</i>	Teor de gordura Acidez titulável
c) Leite UAT/UHT e leite	7 dias de incubação a	Densidade relativa



esterilizado	35-37°C em embalagem fechada	Extrato seco total Extrato seco desengordurado Índice crioscópico mínimo Redutase ou TRAM Peroxidase Fosfatase Pesquisa de resíduos de antibióticos Outras legislações pertinentes
d) Produtos a base de leite UAT/UHT e esterilizado (creme de leite, bebidas lácteas fermentadas ou não e similares), em embalagens herméticas	7 dias de incubação a 35 – 37°C em embalagem fechada	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
e) Queijo de baixa umidade	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
f) Queijo de média umidade: 36% (dambo, pategrássandwich, prato, tandil, tilsit, tybo, mussarela – mozzarella, curado e similares – queijo ralado e em pó)	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i> <i>Listeria monocytogenes/25g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
g) Quatirolo, cremoso, criollo, mussarela (mozzarella/muzzarella) e similares: 46%	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i> <i>Listeria</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



	<i>monocytogenes/25g</i>	
h) Queijo de alta umidade: 46% Queijo de muito alta umidade: 55%, com bactérias lácticas abundantes e viáveis, incluindo o minas frescal correspondente	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i> <i>Listeria monocytogenes/25g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
i) Queijo de muito alta umidade: 55%, incluído os queijos de coalho com umidade correspondente, minas frescal, mussarela (mozzarella/muzzarella) e outros, elaborados por coagulação enzimática, sem a ação de bactérias lácticas	Coliformes a 45°C Estafilococoscoagulase positiva <i>Salmonellasp/25g</i> <i>Listeria monocytogenes/25g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
j) Queijo ralado	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
k) Queijo em pó	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp/25g</i>	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
l) Processado e fundido, pasteurizado ou submetido a processo UHT/UAT, incluindo requeijão, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionados de ervas ou outros ingredientes ou não; ralado, fatiado em rodela, em	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes



fatias, para untar, aromatizado ou não, condimentado ou não, adicionado de ervas ou outros ingredientes ou não		
m) Queijos de baixa ou média umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
n) Queijos de muito alta umidade, temperados, condimentados ou adicionado de ervas ou outros ingredientes	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
o) Manteiga, gordura láctea (gordura anidra de leite ou butter-oil), creme de leite pasteurizado	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
p) Leite em pó, instantâneo e não, com exceção dos destinados à alimentação infantil e formulações farmacêuticas	<i>Bacilluscereus</i> /g Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
q) Doce de leite, com ou sem adições, exceto os acondicionados em embalagens hermética ou a granel	Coliformes a 45°C/g Estafilococoscoagulase positiva/g <i>Salmonellasp</i> /25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
r) Leite fermentado, com ou sem adições, refrigerado e com bactérias lácticas viáveis nos números mínimos	Coliformes a 45°C/mL	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes
s) Bebida láctea fermentada,	Coliformes a 45°C/mL	Seguir os RTIQs



refrigerada, com ou sem adições	<i>Salmonellasp</i> /25mL	RIISPOA Outras legislações pertinentes
---------------------------------	---------------------------	---

### V - Análises de Ovos

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Semi-conservas em embalagens herméticas mantidas sob refrigeração (ovos cozidos conservados em salmoura ou outros líquidos)	Coliformes a 45°C/g Estafilococos coagulase positiva/g Salmonella sp/25g	Seguir os RTIQs RIISPOA Outras legislações pertinentes

### VI – Análises de Mel

PRODUTO	PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS
a) Mel	Seguir legislação vigente	Umidade Acidez Hidroximetilfurfural (HMF) Carboidratos redutores e não redutores Matéria mineral (cinzas) Prova de Fiehe Prova de Lund Prova de Lugol (amido)



		Outras legislações pertinentes
--	--	--------------------------------

**Art. 158** - As empresas devem encaminhar produtos para análise microbiológica em laboratórios credenciados ou oficiais, de acordo com o cronograma do Art. 157 deste documento. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados por essa coordenadoria, que enviará cronograma de colheita anual para a empresa e para o responsável pela inspeção. As colheitas oficiais devem ser realizadas por um funcionário do serviço oficial (quando se tratarem de amostras oficiais de inspeção) ou na presença deste (amostras das empresas), com preenchimento da requisição de análise onde deve constar obrigatoriamente o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada. As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos da indústria registrados no SIM, conforme segue.

a) Um a sete produtos industrializados	Análise de 01 (um) produto;
b) Oito a quatorze produtos industrializados	Análise de 02 (dois) produtos diferentes;
c) Quinze a vinte e um produtos industrializados	Análise de 03 (três) produtos diferentes;
d) Vinte e dois ou mais produtos industrializados	Análise de 04 (quatro) produtos diferentes.

§ 1º -Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, de forma que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

§ 2º -O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

§ 3º - O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de



qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da inspeção.

**Art. 159** - As empresas, assim como o serviço oficial, devem encaminhar suas amostras para laboratórios credenciados pelo SIM. Os produtos a serem coletados são aqueles determinados pelo serviço de inspeção municipal, que enviará cronograma anual para as empresas e para o responsável pela inspeção dos estabelecimentos.

Parágrafo único -O serviço oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima fora do calendário previsto.

**Art. 160** - O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto dentro dos prazos estabelecidos será notificado. No caso de reincidência de não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento será autuado por este serviço. O estabelecimento que apresentar uma análise de produto microbiológica ou físico-química em desacordo com os padrões legais vigentes será autuado e terá a linha de produção deste produto suspensa a critério do SIM.

§ 1º - A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada para voltar a produzir após apresentar 1 (um) laudo de análises microbiológicas e/ou físico-químicas completas, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação de 1 (um) lote do produto que teve a produção suspensa de acordo com os padrões legais vigentes.

§ 2º -Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, ficam sujeitos os infratores às penalidades legais e administrativas cabíveis e demais determinações complementares a critério do SIM.

§ 3º - A não apresentação de 1 (um) laudo laboratorial de análises microbiológicas ou físico-químicas em acordo com os padrões legais vigentes para liberar o lote dentro do prazo de 4 (quatro) meses gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Setor de Registro de Produtos e Rótulos do SIM.



**Art. 161** - O estabelecimento que deixar de apresentar, dentro dos prazos estabelecidos no cronograma deste Decreto, uma análise físico-química e/ou microbiológica da água de abastecimento interno será autuado e terá, a critério do SIM, suas atividades suspensas.

Parágrafo único - A empresa que tiver suas atividades suspensas na forma deste artigo, somente será liberada após a apresentação de 01 (um) laudo de análise físico-química e/ou microbiológica de água completo, isto é, com todos os parâmetros previstos na legislação, em acordo com os padrões legais vigentes, no prazo de trinta dias.

**Art. 162** - No caso do estabelecimento que apresentar laudos de análises em desacordo com os padrões legais vigentes, sejam microbiológicas, físico-químicas, sensoriais ou outras vindas de outros órgãos, denúncias, análises fiscais e outras em desacordo com os padrões legais vigentes será lavrado auto de infração e, conforme a gravidade do caso poderá gerar uma suspensão de atividades ou outras medidas, a critério do SIM.

Parágrafo único - Caracterizada a adulteração, fraude ou falsificação do produto, ficam sujeitos os infratores às penalidades legais e administrativas cabíveis e demais determinações complementares a critério do SIM.

**Art. 163** - Consideram-se como padrões legais vigentes aqueles estabelecidos através da Portaria nº 2.914 de 12 de dezembro de 2011, do Ministério da Saúde; Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária; Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade de Produtos; Instrução Normativa nº 34 de 28 de maio de 2008 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; RIISPOA – Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, aprovado pelo Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952 e outros que venham a ser publicados.



## TÍTULO XIII

### INFRAÇÕES E PENALIDADES

**Art. 164** - As infrações ao presente Regulamento, considerando o disposto pelo artigo 5º da Lei Estadual n.º 10.691, de 09 de janeiro de 1996, serão punidas administrativamente, em conformidade com a Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e a Lei Municipal nº 2.853, de 19 de abril de 2017e, quando for o caso, mediante responsabilidade civil e criminal.

Parágrafo único - Incluem-se entre as infrações previstas neste Regulamento:

I - atos que procurem embaraçar a ação dos servidores do SIM ou de outros órgãos no exercício de suas funções, visando impedir, dificultar ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacato, suborno, ou simples tentativa;

III - informações inexatas sobre dados estatísticos referente à quantidade, qualidade e procedência dos produtos;

IV - qualquer sonegação que seja feita sobre assunto que direta ou indiretamente interesse à SIM.

**Art. 165** - Sem prejuízo da responsabilidade penal cabível, a infração à legislação referente aos produtos de origem animal acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I – advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II – multa, de até 25.000 (vinte e cinco mil) Unidades Fiscais de Referência – UFIRs, nos casos não compreendidos no inciso anterior;

III – apreensão e/ou condenação das matérias-primas, produtos, subprodutos e derivados de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulterados;

IV – suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscalizadora;



V – interdição, total ou parcial, do estabelecimento, quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas.

§ 1º - As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardil, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal, levando-se em conta, além das circunstâncias atenuantes ou agravantes, a situação econômico-financeira do infrator e os meios ao seu alcance para cumprir a lei.

§ 2º - A interdição de que trata o inciso V poderá ser levantada, após o atendimento das exigências que motivaram a sanção.

§ 3º - Se a interdição não for levantada nos termos do parágrafo anterior, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento.

**Art. 166** - Para efeito de apreensão e/ou condenação, além dos casos específicos previstos neste Regulamento, consideram-se impróprios para consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

I - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;

II – forem adulterados, fraudados ou falsificados;

III - contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;

IV – forem prejudiciais ou imprestáveis à alimentação por qualquer motivo;

V - não estiverem de acordo com o previsto no presente Regulamento;

VI – não apresentarem sinais característicos da realização de inspeção sanitária.

**Art. 167** - Nos casos do artigo anterior, independente de quaisquer outras penalidades que couberem, serão adotados os seguintes critérios:

I - nos casos de apreensão, após re-inspeção completa, será autorizado o aproveitamento condicional que couber para alimentação humana, após o re-beneficiamento determinado pela Inspeção Municipal;



II – nos casos de condenação, permite-se sempre o aproveitamento das matérias-primas e produtos para fins não comestíveis ou alimentação de animais, em ambos os casos mediante assistência da Inspeção Municipal.

**Art. 168** - Além dos casos específicos previstos neste Regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

I – Adulterações:

- a) quando os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariem as especificações e determinações fixadas;
- b) quando no preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou adulterada;
- c) quando tenham sido empregadas substâncias de qualquer qualidade, tipo e espécie diferentes das da composição normal do produto sem prévia autorização do SIM;
- d) quando os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) mascarar a data de fabricação com intenção dolosa.

II – Fraudes:

- a) alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pelo SIM;
- b) quando as operações de manipulação e elaboração forem executadas com a intenção deliberada de estabelecer falsa impressão quanto aos produtos fabricados;
- c) supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de volume ou de peso, em detrimento de sua composição normal ou do valor nutritivo intrínseco;
- d) conservação com substâncias proibidas;
- e) especificação total ou parcial na rotulagem de um determinado produto que não seja o contido na embalagem ou recipiente.

III – Falsificações:



- a) quando os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituem processos especiais de privilégios, ou exclusividade de outrem, sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Regulamento ou em fórmulas aprovadas.

**Art. 169** - Aos infratores dos dispositivos contidos no presente Regulamento e de atos complementares e instruções que forem expedidas visando o seu cumprimento, serão aplicadas, isolada ou cumulativamente, as seguintes penalidades:

I – Multa de 100 (cem) a 250 (duzentas e cinqüenta) UFMs:

- a) aos que desobedecerem a quaisquer das exigências sanitárias em relação ao funcionamento do estabelecimento e a higiene do equipamento e dependências, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos, inclusive aos que fornecerem leite adulterado, fraudado ou falsificado;
- b) aos responsáveis pela permanência em trabalho de pessoas que não possuam carteira de saúde, ou documento equivalente expedido pela autoridade competente de Saúde Pública;
- c) aos que acondicionarem ou embalarem produtos em continentes ou recipientes não permitidos;
- d) aos responsáveis por estabelecimentos que não coloquem em destaque o carimbo da Inspeção Municipal nas testeiras dos continentes, rótulos ou em produtos;
- e) aos responsáveis pelos produtos que não contenham data de fabricação e de validade;
- f) aos que infringirem outras exigências sobre rotulagem para os quais não tenham sido especificadas outras penalidades.

II - Multa de 250 (duzentas e cinqüenta) a 1000 (hum mil) UFMs:

- a) às pessoas que despacharem ou conduzirem produtos de origem animal para consumo privado, nos casos previstos neste Regulamento, e os destinarem a fins comerciais;



- b) aos que lançarem mão de rótulos e carimbos oficiais da Inspeção Municipal para facilitar a saída de produtos e subprodutos industriais de estabelecimentos que não estejam registrados no SIM;
- c) aos que receberem e mantiverem guardados, em estabelecimentos registrados ou relacionados, ingredientes ou matérias-primas proibidas que possam ser utilizadas na fabricação de produtos;
- d) aos responsáveis por misturas de matérias-primas em porcentagens divergentes das previstas neste Regulamento;
- e) aos que adquirirem, manipularem, expuserem à venda ou distribuírem produtos de origem animal oriundas de outros municípios, procedentes de estabelecimentos não registrados no SIM;
- f) às pessoas físicas ou jurídicas que expuserem à venda produtos a granel, que de acordo com o presente Regulamento devem ser entregues ao consumo em embalagens originais;
- g) às pessoas físicas ou jurídicas que embaraçarem ou burlarem a ação dos servidores do SIM no exercício de suas funções;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos de leite e derivados que não realizarem a lavagem e higienização dos vasilhames, frascos, carros-tanques e veículos em geral;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos que após o término dos trabalhos industriais e, durante as fases de manipulação e preparo, quando for o caso, não procederem à limpeza e higienização rigorosa das dependências e equipamentos diversos de produtos destinados à alimentação humana;
- j) aos responsáveis por estabelecimentos que ultrapassem a capacidade máxima de abate, industrialização ou beneficiamento;
- l) aos que deixarem de apresentar os documentos expedidos por servidor do SIM, junto às empresas de transportes, para classificação de ovos nos entrepostos;
- m) aos que venderem, em mistura, ovos de diversos tipos;
- n) aos que infringirem os dispositivos deste Regulamento, quanto a documentos de classificação de ovos nos entrepostos, referentes ao aproveitamento condicional;



- o) aos responsáveis por estabelecimentos registrados ou relacionados que não promoverem no SIM as transferências de responsabilidade, previstas neste Regulamento, ou deixarem de fazer a notificação necessária ao comprador locatário sobre essa exigência legal, por ocasião do processamento da venda ou locação;
  - p) aos que lançaram no mercado produtos cujos rótulos não tenham sido aprovados pelo SIM;
  - q) aos responsáveis pela confecção, litografia ou gravação de carimbos da Inspeção Municipal a serem usados isoladamente, ou em rótulos, por estabelecimentos que não estejam registrados, ou em processo de registro, no SIM;
  - r) aos responsáveis pela recepção de produtos de origem animal oriundos de outros Estados sem apresentação do certificado sanitário, nos casos exigidos pelo presente Regulamento;
  - s) às firmas responsáveis por estabelecimentos que preparem, com finalidade comercial, produtos de origem animal novos e não padronizados, cujas fórmulas não tenham sido previamente aprovadas pelo SIM.
- III - Multa de 1.000 (hum mil) a 5.000 (cinco mil) UFM:
- a) aos que lançaram mão de certificados sanitários, rotulagens e carimbos de inspeção, para facilitar o escoamento de produtos de origem animal, que não tenham sido inspecionados pelo SIM;
  - b) aos responsáveis por estabelecimentos de produtos de origem animal que realizarem construções novas, remodelações ou ampliações sem que os projetos tenham sido previamente aprovados pelo SIM;
  - c) aos que expuserem à venda produtos de um estabelecimento como se fosse de outro;
  - d) aos que usarem indevidamente os carimbos da Inspeção Municipal;
  - e) aos que despacharem ou transportarem produtos de origem animal em desacordo com as determinações da Inspeção Municipal;
  - f) aos responsáveis por estabelecimentos sob Inspeção Municipal que enviarem, para consumo, produtos sem rotulagem;
  - g) aos responsáveis por estabelecimentos não registrados que enviarem, para comércio municipal, produtos não inspecionados pelo SIM.



IV - Multa de 5.000 (cinco mil) a 25.000 (vinte e cinco mil) UFMs:

- a) aos responsáveis por quaisquer alterações, fraudes ou falsificações de produtos de origem animal;
- b) aos que aproveitarem matérias-primas e produtos condenados, ou procedentes de animais não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- c) aos que, embora notificados, mantiverem na produção de leite, vacas que tenham sido afastadas do rebanho pelo SIM ou pelo órgão oficial de Fiscalização e Defesa Sanitária Animal;
- d) às pessoas físicas ou jurídicas que mantiverem, para fins especulativos, produtos que, a critério do SIM, possam ficar prejudicados em suas condições de consumo;
- e) aos que subornarem, tentarem subornar ou usarem de violência contra servidores do SIM, ou de outras divisões municipais relacionadas no ato da inspeção, no exercício de suas atribuições;
- f) aos que burlarem a determinação quanto ao retorno de produtos destinados ao aproveitamento condicional no estabelecimento de origem;
- g) aos que derem aproveitamento condicional diferente do que for determinado pela Inspeção Municipal;
- h) aos responsáveis por estabelecimentos que fabriquem produtos de origem animal, em desacordo com os padrões neste Regulamento ou nas fórmulas aprovadas, ou ainda, sonegarem elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;
- i) aos responsáveis por estabelecimentos que fizerem comércio municipal sem que os seus estabelecimentos tenham sido previamente registrados no sim;
- j) às pessoas físicas ou jurídicas que utilizarem rótulos de produtos elaborados em estabelecimentos registrados no SIM, em produtos oriundos de estabelecimentos que não estejam sob Inspeção Municipal.

V - Multa de 250 (duzentas e cinqüenta) a 25.000 (vinte e cinco mil) UFMs, fixada de acordo com a gravidade da falta, a critério do SIM, aos que cometerem outras infrações ao presente Regulamento.



**Art. 170** - As penalidades a que se refere o presente Regulamento serão aplicadas, sem prejuízo de outras que, por lei, possam ser impostas por autoridades de saúde pública ou policiais.

**Art. 171** - As multas a que se refere o presente Regulamento serão dobradas na reincidência e, em caso algum, isentam o infrator da inutilização do produto, quando essa medida couber, nem tampouco o isentam de ação civil e criminal.

§ 1º - Considera-se reincidência, para os fins deste Regulamento, o novo cometimento, pelo mesmo agente, de infração pela qual já tenha sido autuado, julgado, e que não haja mais cabimento de qualquer recurso administrativo.

§ 2º - A ação civil e criminal cabe não só pela natureza da infração, mas em todos os casos que se seguirem à reincidência.

§ 3º - A ação civil e criminal não exime o infrator de outras penalidades a serem aplicadas, a juízo do SIM.

§ 4º - A suspensão da atividade do estabelecimento, a interdição e o cancelamento do registro ou relacionamento são de alçada do Diretor do SIM.

**Art. 172** - Não pode ser aplicada multa, sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento, a respectiva localização e a firma responsável.

**Art. 173** - O auto de infração deve ser assinado pelo servidor que constatar a infração, pelo proprietário do estabelecimento ou representantes da firma e por duas testemunhas.

Parágrafo único - Sempre que o infrator se negar a assinar o auto de infração, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-se uma das vias ao proprietário da firma, responsável pelo estabelecimento, por correspondência registrada e mediante recibo.

**Art. 174** - A autoridade que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 04 (quatro) vias, sendo que a primeira será entregue ao infrator, a segunda à tesouraria, a terceira remetida ao SIM e a quarta constituirá o próprio talão de infrações.



**Art. 175** - O infrator poderá apresentar defesa ao órgão local do SIM, em até 15 (quinze) dias após a lavratura do auto de infração e/ou multa, cuja decisão, em primeira instância, caberá ao seu Diretor.

§ 1º - Após a ciência da decisão proferida pelo Diretor do SIM, caberá recurso, no prazo de 15 (quinze) dias, ao Secretário Municipal da Agricultura, que decidirá em segunda e última instância.

§ 2º - A defesa apresentada pelo infrator será, em qualquer caso, protocolada pelo órgão do SIM que a receber, onde constará a identificação do servidor e a data de recebimento, e após, encaminhado ao Diretor do SIM. O mesmo será feito com relação a recurso.

**Art. 176** - O infrator, uma vez multado, terá 30 (trinta) dias para efetuar o pagamento da multa e exibir ao servidor do SIM o competente comprovante de recolhimento à repartição arrecadadora Municipal.

§ 1º - No caso de interposição de defesa ou recurso pelo infrator, na forma do disposto pelo artigo 167 deste Regulamento, o prazo para pagamento da multa prorroga-se até 15 (quinze) dias após a ciência da decisão, se esta for no sentido de manutenção da penalidade.

§ 2º - Quando a repartição Municipal arrecadadora estiver afastada da localidade onde se verificou a infração, de maneira a não ser possível o recolhimento da multa dentro do prazo previsto neste artigo, deverá ser concedido novo prazo, a juízo do servidor que lavrou o auto de infração.

§ 3º - O prazo de 30 (trinta) dias a que se refere o “caput” do presente artigo é contado a partir do dia em que o infrator tenha sido notificado da lavratura do auto de multa.

**Art. 177** - O não recolhimento da multa no prazo legal implica na cobrança fiscal promovida pela Secretaria Municipal da Fazenda, mediante a documentação existente.

Parágrafo único - Neste caso, poderá ser determinada a suspensão das atividades do estabelecimento.



**Art. 178** - A responsabilidade dos servidores do SIM, no que diz respeito à falta de punição das infrações do presente Regulamento, e a sua participação em irregularidades passíveis de punição, será apurada pelo Diretor do SIM na forma da Lei Municipal nº 2.853/2017 e subsidiariamente na Lei Complementar Municipal nº 005/2010, que *“Dispõe sobre o Regime Jurídico Único dos Servidores Públicos do Município de Chapada.”*

**Art. 179** - O SIM poderá divulgar pela imprensa as penalidades aplicadas, declarando o nome do infrator, natureza e sede do estabelecimento.

**Art. 180** - São responsáveis pela infração diante das disposições do presente Regulamento, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - produtores de matéria-prima de qualquer natureza aplicável à indústria animal, desde a fonte de origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados no SIM;

II - proprietários ou arrendatários de estabelecimentos registrados onde forem recebidos, manipulados, transformados, elaborados, preparados, acondicionados, distribuídos ou despachados produtos de origem animal;

III - proprietários, arrendatários ou responsáveis por casas comerciais atacadistas que receberem, venderem ou despacharem produtos de origem animal;

IV - que expuserem à venda, em qualquer parte, produtos de origem animal;

V - que despacharem ou transportarem produtos de origem animal.

Parágrafo único - A responsabilidade a que se refere o presente artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer dos empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que explorarem a indústria dos produtos de origem animal.

**Art. 181** - A aplicação da multa não isenta o infrator do cumprimento das exigências que a tenham motivado, marcando-se, quando for o caso, novo prazo para o cumprimento, findo o qual poderá, de acordo com a gravidade da falta e a juízo do SIM, ser novamente multado no dobro da multa anterior, ter



as atividades suspensas ou cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

**Art. 182** - Os servidores do SIM, ou de outros órgãos fiscalizador com delegação de competência, quando em serviço da fiscalização ou de inspeção industrial e sanitária, têm livre entrada a qualquer dia e hora, em quaisquer estabelecimentos que manipulem, armazenem ou transacionem de qualquer forma com produtos de origem animal.

## TÍTULO XIV

### DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

**Art. 183** - É proibido conceder Inspeção Municipal, mesmo a título precário, a qualquer estabelecimento que não tenha sido previamente registrado no SIM.

Parágrafo único - Excetuam-se desta proibição os estabelecimentos que estejam com obras concluídas, os quais poderão funcionar enquanto se processa a ultimação do registro, desde que isso seja formalmente autorizado pelo SIM.

**Art. 184** - Nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal a fabricação de produtos não padronizados só será permitida depois de previamente aprovada a respectiva fórmula pelo SIM.

Parágrafo único - A aprovação de fórmulas e processos de fabricação de quaisquer produtos de origem animal, inclui os que estiverem sendo fabricados antes de entrar em vigor o presente Regulamento.

**Art. 185** - Entende-se por padrão e por fórmula, para fins deste Regulamento:

I - matérias-primas, condimentos, corantes e quaisquer outras substâncias que entrem na fabricação;

II - princípios básicos ou composição centesimal;

III - tecnologia do produto.



**Art. 186** - O SIM publicará todas as resoluções que expedir, para conhecimento das autoridades federais e estaduais e, conforme o caso, fará uma comunicação direta aos órgãos competentes.

**Art. 187** - O transporte de produtos de origem animal deve ser feito em veículos apropriados, construídos expressamente para esse fim.

§ 1º - As empresas de transporte ficam obrigadas a dar preferência aos embarques de animais e produtos de origem animal destinados à alimentação humana.

§ 2º - As empresas de transporte tomarão as necessárias providências para que, logo após o desembarque dos produtos a que se refere o parágrafo anterior, sejam os veículos convenientemente higienizados, antes de receberem carga de retorno.

§ 3º - Nenhuma empresa de transporte pode receber vasilhame para acondicionamento de leite se não estiver convenientemente higienizado.

§ 4º - Nenhuma empresa de transporte pode permitir o embarque de animais vivos destinados ao abate, em número superior à capacidade normal do veículo.

**Art. 188** - Em instruções especiais aprovadas pelo SIM, serão fixados e padronizados os processos de análise para julgamento de produtos de origem animal e as técnicas de laboratório.

**Art. 189** - Sempre que possível, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e deve facilitar a seus técnicos a realização de estágios e cursos em laboratórios, estabelecimentos ou escolas nacionais ou estrangeiras e participação em Seminários, Fóruns e Congressos relacionados com os objetivos deste Regulamento.

Parágrafo único - Anualmente, a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente organizará, na época mais oportuna, cursos rápidos ou estágios de



revisão para seus servidores, com programas previamente aprovados pelo SIM.

**Art. 190** - O SIM promoverá a mais estreita cooperação com os órgãos congêneres federais e estaduais, comunicando-se com os respectivos diretores ou chefes de serviço no sentido de conseguir o máximo de eficiência nos trabalhos de inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal, a fim de que desta colaboração recíproca sejam beneficiadas a saúde pública, a indústria e a economia municipal.

**Art. 191** - As carnes que, mediante avaliação técnica constatada por laudo veterinário, não ofereçam segurança à saúde dos usuários serão inutilizadas, após lavrado o auto de apreensão e inutilização.

§ 1º - A inutilização deverá se acompanhada pelo proprietário do estabelecimento ou representante legal.

§ 2º - Caso o proprietário ou seu representante legal estiver impossibilitado de acompanhar o processo de inutilização do produto apreendido, o fato deverá constar por escrito no auto de apreensão e inutilização.

**Art. 192** - Os servidores da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e da Saúde/Vigilância Sanitária, a serviço da Inspeção Municipal têm livre acesso, em qualquer dia ou hora, em qualquer estabelecimento abrangido por este decreto.

**Art. 193** - No caso de suspeita ou verificação de moléstia infectocontagiosa, infecciosa e parasitária, indicadas por provas biológicas, em animais nas propriedades rurais, sob fiscalização Municipal ficarão sob o controle veterinário, não podendo seu proprietário ou responsável movimentá-los sem autorização.

**Art. 194** - Para industrialização de produtos de origem animal por micro e pequenos produtores, estes deverão ser cadastrados no Serviço de Inspeção



Municipal, que baixará as instruções necessárias, obedecida à legislação sanitária vigente.

**Art. 195** - Poderão existir nas propriedades rurais, estabelecimentos destinados ao processamento artesanal de produtos de origem animal, que deverão atender a todas as exigências técnico-sanitárias regulamentares.

**Art. 196** - Serão solicitadas às autoridades de saúde pública municipal, estadual ou federal, as medidas necessárias visando a uniformidade nos trabalhos de fiscalização sanitária e industrial estabelecidas neste regulamento.

**Art. 197** - Os casos omissos a este regulamento serão resolvidos de acordo com a Legislação Federal vigente.

**Art. 198** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal N° 165/2014.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE CHAPADA/RS, 31 DE MAIO DE  
DOIS MIL E DEZESSETE.

**CARLOS ALZENIR CATTO**  
**Prefeito Municipal**

**Registre-se e publique-se**  
**Data supra.**

**Gustavo Sturmer**  
**Secretário da Administração**



## **ANEXO I**

### **NORMAS TÉCNICAS GERAIS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

São normas em comum e deverão ser cumpridas por todos os estabelecimentos de produtos de origem animal, exceto quando citado especificamente algum dos itens relacionados abaixo em norma técnica específica de determinado estabelecimento:

#### **1. ÁREA EXTERNA:**

Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais.

O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro. A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

#### **2. INSTALAÇÕES PARA A INSPEÇÃO SANITÁRIA:**

O estabelecimento com Inspeção Sanitária permanente fornecerá a esta as instalações necessárias para o bom desempenho de suas atividades de uso privativo dos funcionários da inspeção, as quais constarão de, no mínimo, sala com mesas e armários e um banheiro com vestiário.

O acesso às dependências da Inspeção Sanitária será sempre independente de qualquer outra seção, inclusive das dependências administrativas da Empresa.

As tarefas de conservação e higienização dessas dependências caberá sempre à empresa inspecionada.



Por ocasião da aprovação do projeto do estabelecimento a ser registrado, o SIM poderá determinar à Empresa a destinação de maior área para as dependências da Inspeção Sanitária, considerando o número de funcionário lotados junto àquela inspeção local, ou um outro local apropriado.

Unicamente para micro matadouros-frigoríficos de bovinos, suínos, ovinos e caprinos aceitasse, indispensavelmente, um armário com cadeado para a guarda dos materiais da inspeção sanitária bem como uma mesa com cadeira para a realização de seu trabalho.

### **3. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:**

Construídos com acesso independente à qualquer outra dependência da indústria, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede da área das privadas e mictórios. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficientes.

Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do “tipo vaso turco”, e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro.

Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira à permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

Em micro matadouros-frigoríficos de bovinos, suínos, ovinos e caprinos poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade desde que não fiquem a uma distância superior a 20m (vinte metros) e o piso entre o sanitário e o prédio industrial seja pavimentado e terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.



#### **4. UNIFORMES:**

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniformes branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis deverá usar uniformes coloridos que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio. Proíbe-se a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais ou luvas.

O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também a operários do sexo masculino:

#### **5. HÁBITOS HIGIÊNICOS:**

Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção Municipal, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se rigorosamente barbeados.

Para todos aqueles que manipularem diretamente matérias-primas e/ou produtos, é proibido, durante os trabalhos industriais, o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes.

Proíbe-se terminantemente que os operários se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes serem utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

Proíbe-se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

É proibido fumar em qualquer área no interior dos estabelecimentos ou praticar qualquer atitude anti-higiênica.



## **6. ALMOXARIFADO:**

Será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combater à vetores, sendo que estes ficarão em armário ou caixa chaveada e identificada, além de graxas lubrificantes.

Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho; materiais de embalagem; matérias-primas; ingredientes e condimentos adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; peças de reposição dos equipamentos, etc.

Em micro matadouros-frigoríficos de bovinos, suínos, ovinos e caprinos deverá ser disponibilizado um local adequado para armazenamento em armários independentes para uniformes, material de embalagem, venenos para insetos e roedores, peças de reposição, etc.

## **7. RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, açougue, etc.):**

A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes, localizada preferentemente próxima às vias públicas, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial.

Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

## **8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:**

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.



Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

O clorador automático será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água. Assim, o reservatório deverá ser dimensionado para atender o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de abate e/ou industrialização e de maneira que toda a água consumida permaneça por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos em contato com o cloro. O controle da taxa de cloro na água de abastecimento deverá ser realizado semanalmente.

A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

As mangueiras existentes nas seções industriais, quando não em uso, deverão estar localizadas em suportes metálicos próprios e fixos, proibindo-se a permanência das mesmas sobre o piso.

A água de recuperação usada na refrigeração só poderá ser reutilizada na produção de vapor.

Micro matadouros-frigoríficos de bovinos, suínos, ovinos e caprinos devem dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias.

## **9. INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR:**

A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das



instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados). O controle da temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

A instalação de caldeira obedecerá as normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

## **10. SALA DE MÁQUINAS:**

A sala de máquinas deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas. Recomenda-se, para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam em elemento vazado tipo “combogó”.

## **11. INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES:**

O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

No momento do registro o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

## **12. EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS:**

### **a) Lavatórios de Mãos e Higienizadores:**

Em todos os locais onde são realizadas as operações, como junto à operação de sangria, nas plataformas, junto às mesas onde haja manipulação de vísceras e carnes, incluindo as mesas de inspeção, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro



meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro além de esterilizadores, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras. Estes funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

**b) Barreira sanitária:**

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova, sabão líquido, pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

**13. LAVANDERIA**

Recomenda-se a instalação de lavanderia, para que sejam evitados os inconvenientes da lavagem caseira dos uniformes de trabalho. Quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

**14. TRANSPORTE DOS PRODUTOS**

Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículos adequados e em bom estado de conservação, sem avarias que possam prejudicar a conservação do produto até seu destino.

**15. PLANO DE RECALL**

As empresas deverão prever programa de rastreabilidade (recall) em caso de desvios ocorridos no produto. Estas deverão comprovar e ter registros auditáveis (anexos próprios, nota fiscal, comunicados de pré-embarque emitido com antecedência aos carregamentos e comunicado de embarque) de todas as destinações de produtos expedidos.

**16. RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Todos os estabelecimentos citados nas Normas Técnicas deverão possuir Responsável Técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o Manual de Boas Práticas de Fabricação – BPF/Programas de Autocontrole.



É obrigatória a descrição, no Manual de Boas Práticas, dos seguintes **Programas de Autocontrole** por categoria de estabelecimentos:

**ABATE DE BOVINOS, SUÍNOS, OVINOS E AVES:**

- 1) Água de abastecimento
- 2- Águas residuais
- 3- Controle de pragas
- 4- PPHO
- 5- Treinamento de funcionários
- 6- Higiene e saúde de funcionários
- 7- Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos
- 8- Abate humanitário
- 9- Controle de matéria-prima e embalagens(para estabelecimentos que realizam desossa com matéria-prima de terceiros)

**FÁBRICA DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS/ENTREPOSTOS DE CARNES E DERIVADOS :**

- 1) Água de abastecimento
- 2- PPHO
- 3- Controle de pragas
- 4- Treinamento de funcionários
- 5- Higiene e saúde de funcionários
- 6- Controle de matérias-primas, insumos e embalagens
- 7- Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos

**LEITE E DERIVADOS:**

- 1) Água de Abastecimento
- 2- Águas Residuais
- 3- Controle de Pragas
- 4- PPHO
- 5- Treinamento dos Funcionários
- 6- Higiene e Saúde dos Funcionários



- 7- Temperatura, Calibração e Aferição de Instrumentos
- 8- Controle de Matérias-primas (produtos, embalagens e insumos)

**OVOS:**

- 1) Água de Abastecimento
- 2- Controle de Pragas
- 3- PPHO
- 4- Treinamento dos Funcionários
- 5- Higiene e Saúde dos Funcionários
- 6- Temperatura, Calibração e Aferição de Instrumentos (para Fábricas de conservas de ovos)
- 7- Controle de Matérias-primas (produtos, embalagens e insumos)

**PESCADO:**

- 1) Água de abastecimento
- 2- PPHO
- 3- Controle de pragas
- 4- Treinamento de funcionários
- 5- Higiene e saúde de funcionários
- 6- Controle de matérias-primas e embalagens
- 7- Controle de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos

**MEL E DERIVADOS:**

- 1) Água de Abastecimento
- 2- Controle de Pragas
- 3- PPHO
- 4- Treinamento dos Funcionários
- 5- Higiene e Saúde dos Funcionários
- 6- Controle de Matérias-primas (produtos, embalagens e insumos)

As verificações realizadas por este Serviço de Inspeção Municipal sobre o cumprimento dos Programas de Autocontrole/Manuais de Boas Práticas de Fabricação serão realizadas semanalmente e o cronograma de análises



laboratoriais seguirá o cronograma estabelecido pelo art. 157 do Regulamento de Inspeção, em planilha padronizada e serão preenchidas e arquivadas pelo Médico Veterinário Oficial subordinado ao seu respectivo SIM ou auxiliar de inspeção devidamente designado pela Secretaria Municipal de Agricultura.



## ANEXO II

### NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MATADOUROS FRIGORÍFICOS DE BOVINOS (E BUBALINOS):

#### **DEFINIÇÕES:**

**1- MATADOURO-FRIGORÍFICO:** Entende-se por “matadouro-frigorífico” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

**2- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil dos currais e seus anexos, sala de matança e seus anexos, sala de desossa e câmaras frigoríficas, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

**3- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, plataformas metálicas, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados nos trabalhos de abate.

**4- CARÇAÇA:** Entende-se por carcaça de bovino, ou bubalino, o animal abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, patas, rabada, gordura perirrenal e inguinal, medula, glândula mamária na fêmea, ou verga, exceto suas raízes, e testículos no macho.

**5- OPERAÇÕES:** Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

**6- ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE:** Entende-se por estabelecimento de pequeno porte o estabelecimento que apresenta instalações e equipamentos mínimos e adequados conforme especificações aqui normatizadas, condicionado a uma operação de abate lento, desde que não haja prejuízo sanitário aos produtos comestíveis e não comestíveis.



Entende-se por abate lento a insensibilização do animal seguinte quando o anterior já tiver sido eviscerado e liberado pela inspeção sanitária.

## **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS RELACIONADOS COM A TÉCNICA DE INSPEÇÃO ANTE E POST-MORTEM**

### **1) CURRAIS E ANEXOS:**

Os currais, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações, sendo necessário uma distância mínima de 10m (dez metros), podendo ser redefinida pelo técnico do SIM no momento da inspeção do local, não sendo permitido que os currais fiquem encostados às dependências onde se elaborem produtos comestíveis.

Serão no mínimo, em número de dois para facilitar a separação de lotes, evitar o excesso de movimentação dos animais no mesmo curral e ainda para a separação de animais doentes ou contundidos.

O corredor central (ou lateral) terá largura mínima de 2m (dois metros).

Os currais terão como anexos, no mínimo, um desembarcadouro, um local apropriado para lavagem ou outra medida de higienização dos veículos destinados ao transporte de animais, um corredor de acesso à sala de abate e um banheiro de aspersão para o banho dos animais antes do abate. Terão ainda um curral para seqüestro e observação dos animais doentes ou contundidos, que deverá, preferentemente, ser exclusivo para esta finalidade ou em caso contrário um curral de matança usado com dupla finalidade, desde que após a retirada de animais doentes e antes da colocação de animais para o abate normal seja este adequadamente desinfectado com desinfetantes aprovados.

Os estabelecimentos deverão possuir nas proximidades dos currais, um forno crematório para a imediata incineração dos animais que chegarem mortos ou que morrerem nos currais. Este forno crematório poderá ser substituído por um autoclave de boca larga, que atinja temperatura não inferior



a 120°C, sob pressão de vapor, caso for interesse da Empresa o aproveitamento do sebo resultante do processo de autoclavagem, podendo ser dispensado os

estabelecimentos que apresentarem outra forma de destinação dos animais ou materiais condenados, desde que aprovado pelo SIM.

### **1.1 ÁREA DOS CURRAIS:**

Nunca inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nos currais deverá ser de 2,5m<sup>2</sup> (dois e meio metros quadrados) por bovino.

### **1.2 PISO DOS CURRAIS:**

O piso dos currais deve ser de superfície plana, possuindo antiderrapantes apenas no raio das porteiras, íntegro, sem fendas, dilacerações ou concavidades que possam provocar acidentes nos animais. Obrigatoriamente pavimentados com material impermeável e de fácil higienização e desinfecção. Possuirá declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção às canaletas laterais externas para fácil escoamento das águas de lavagem e excrementos. O uso de ralos centrais deve ser sempre evitado.

### **1.3 CERCAS:**

Todas as cercas, tanto dos currais, como do corredor de acesso à sala de abate e do desembarcadouro terão altura mínima de 2,00m (dois metros) e serão construídas de metal ou de madeira, sem cantos vivos ou proeminências (pregos, parafusos, etc.) que possam ocasionar contusões ou danos à pele dos animais. Cercas de alvenaria também serão toleradas desde que de superfície lisa, sem fissuras ou rachaduras e de fácil higienização e desinfecção.

Quando forem construídas de madeira, as cercas internas serão duplas, com os moirões recebendo os travessões de madeira pelos dois lados e as cercas externas terão os moirões pelo lado de fora dos currais.



## **MURETAS SEPARATÓRIAS (CORDÕES SANITÁRIOS):**

O SIM poderá solicitar a construção de cordões sanitários, elevando-se do piso, ao longo e sob as cercas até a altura de 0,30m (trinta centímetros), com cantos e arestas arredondados, exceto no curral de observação, onde o cordão sanitário deve ter altura mínima de 0,50 m (cinquenta centímetros) quando as divisórias não forem totalmente em alvenaria.

### **1.4 BEBEDOUROS:**

Todos os currais possuirão bebedouros tipo cocho individualizados por curral, construídos em alvenaria, concreto armado ou outro material adequado, devendo ser impermeabilizados e isentos de cantos vivos ou saliências vulnerantes e de fácil higienização. Devem ter provimento constante de água potável, mantida sempre limpa. Preferentemente devem ser usadas bóias de nível constante. As suas dimensões devem permitir que 20% (vinte por cento) dos animais bebam simultaneamente (60cm por animal).

### **1.5 ÁGUA PARA LAVAGEM DOS CURRAIS:**

Deve existir facilidades para adequada limpeza dos currais com água em abundância, ficando dispensado a necessidade de instalação de equipamento de pressurização nos estabelecimentos de pequeno porte.

### **1.6 ILUMINAÇÃO:**

A área dos currais terá iluminação artificial com luminosidade mínima de 5w (cinco watts) por metro quadrado. Sem iluminação ficam impedidos os procedimentos de inspeção ante-mortem nos horários sem a luz do dia.

### **1.7 DESEMBARCADOURO:**

Terá cercas metálica, alvenaria ou de madeira, com altura mínima de 2m (dois metros), piso pavimentado com antiderrapantes e com declive máximo de vinte e cinco graus.



## **INSTALAÇÕES PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO DO VEÍCULO TRANSPORTADOR DE ANIMAIS:**

As instalações deverão estar localizadas o mais próximo possível do desembarcadouro, ter piso impermeável, devendo possuir água com pressão suficiente para a boa lavagem dos veículos para posterior desinfecção através de aspersor adequado, sendo o resíduo destinado para uma esterqueira.

Será tolerado a lavagem do veículo dentro do curral desde que seja respeitada a sua capacidade e haja condições para tal operação.

### **1.8 SERINGA:**

De alvenaria, com paredes revestidas com cimento liso, sem apresentar bordas ou extremidades salientes, porventura contundentes ou vulnerantes; piso de concreto ou de paralelepípedos rejuntados com cimento.

### **1.9 BANHEIRO DE ASPERSÃO:**

Os animais, antes da insensibilização deverão ser lavados com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada.

Deverá estar localizado na seringa imediatamente anterior ao box de insensibilização. Não deve apresentar aclive acentuado e o seu comprimento será calculado em função da capacidade horária de abate, considerando-se que necessita de 1,70m (um metro e setenta centímetros) de comprimento para cada bovino e que o tempo mínimo de banho deve ser de 3 (três) minutos. Não é tolerado uso de banheiro de imersão ou simples uso do pedilúvio.

### **1.10 BOX DE INSENSIBILIZAÇÃO:**

Os boxes serão, preferentemente, de construção inteiramente metálica, tolerando-se, no entanto, a construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas, sendo proibido o uso de madeira e box situado dentro da sala de abate.

Todos os boxes serão individuais e terão as seguintes dimensões:

Comprimento total: 2,40 a 2,70m.

Largura interna: 0,80 a 0,95m (máximo).

Altura total: 3,40m.



O atordoamento será efetuado sempre por concussão cerebral, empregando-se pistola de dardo cativo ou outro método aprovado pelo SIM.

Será facultativa a insensibilização dos bovinos e bubalinos, apenas para atender preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que as carcaças se destinem ao consumo dos povos que por doutrina religiosa exigem este tipo de sacrifício.

## **2) CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

### **2.1 PISOS E ESGOTOS:**

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

O piso da sala de matança será ainda de material resistente à choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.



O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 0,15m (quinze centímetros) para cada 50m<sup>2</sup> (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores serem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, no mínimo, a 100 l/h/m<sup>2</sup> (cem litros/hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

## **2.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

O “pé-direito” da sala de matança será definido em função da altura da trilhagem aérea e demais equipamentos, enquanto que nas seções anexas terá altura mínima de 3m (três metros).

As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,00m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,00m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos, permitindo-se como largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) exceto nas portas de passagem das carcaças através de trilhos, onde a largura mínima será de 1,60m (um metro e sessenta centímetros). Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,00m



(dois metros) do piso na sala de abate. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

### **2.3 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação e de 500lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

### **2.4 TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado. Quando de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo.

### **2.5 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Em todos os locais onde são realizadas as operações, como junto à canaleta de sangria, nas plataformas, junto às mesas onde haja manipulação



de vísceras e carnes, incluindo as mesas de inspeção, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis, tanto na sala de matança como nas seções anexas, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, além de dispositivos especiais, chamados de “higienizadores”, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras. Estes funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

Nos locais de retirada dos chifres, abertura do peito e serra de carcaças, existirão higienizadores próprios para cada tipo de serra, sendo que, para facilidade de higienização, nenhuma dessas serras terá cabo de madeira ou outro material poroso e de difícil higienização. Mesma exigência se faz para os demais instrumentais de trabalho (facas, chairas, ganchos, etc.). Na parte inferior (fundo), deve dispor de um bujão de descarga, para limpeza da caixa.

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido, e pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

## **2.6 CARROS:**

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”.

Os carros para produtos condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição “CONDENADOS”.

## **2.7 CHUTES:**

Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável e desmontáveis em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acanaletados, com tampa ajustável e removível em toda a sua extensão. Os chutes para produtos não-comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada e serão identificados por pintura externa de cor vermelha,



tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis. Os chutes que ligam seções de produtos, respectivamente, comestíveis e não-comestíveis, devem possuir na extremidade que abre na seção de produtos não-comestíveis, uma tampa articulada, que permita a passagem do produto, evitando, porém o refluxo de odores estranhos.

## **2.8 TRILHAGEM AÉREA:**

A trilhagem aérea será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Os trilhos terão afastamento mínimo de 1,20m (um metro e vinte centímetros) das paredes e de 0,80m (oitenta centímetros) das colunas, sendo que na linha de sangria o afastamento mínimo entre trilho e parede será de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros). O afastamento mínimo entre uma linha e outra será de 2,00m (dois metros). Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.

Para o manejo das chaves de trilhagem e comando de guinchos de descida e ascensão de reses, é proibido o uso de cordas, por serem anti-higiênicas. Para a movimentação das chaves usar-se-ão hastes metálicas apropriadas e, para o comando de guinchos, arames ou correntes metálicas com argola de aço na extremidade, ou simplesmente o acionamento de uma chave elétrica de comando, nos equipamentos mais modernos.

### **2.8.1 TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE MATANÇA:**

O trilho terá altura mínima de 5,00m (cinco metros) no ponto de sangria e esfolagem, de maneira à assegurar, no mínimo uma distância de 0,75m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso. No sistema de movimentação não mecanizado do animal abatido, deverá existir declive não maior do que 3,5% (três e meio por cento) do ponto em que o animal é alçado até o da sangria, sendo indispensável neste trecho o emprego de dispositivos de freada na trilhagem.



Para a trilhagem baixa, a altura mínima será de 4,00m (quatro metros) de maneira a assegurar uma distância mínima de 0,75m (setenta e cinco centímetros) da carcaça até o chão sendo que a altura do equipamento que acompanha o trajeto da trilhagem é estabelecida com base na altura dos trilhos, sempre visando a comodidade e eficiência na execução das operações. Após a linha de inspeção, a trilhagem poderá passar para a altura mínima de 3,50m (três metros e meio) e assim seguir até a câmara de resfriamento.

### **2.8.2 TRILHAGEM AÉREA DA CÂMARA DE RESFRIAMENTO:**

O trilho terá altura mínima de trilhagem de 3,50m (três metros e cinqüenta centímetros), de maneira à permitir o depósito das meias-carcaças sem fracioná-las e sem contato de nenhuma de suas partes com o piso. Câmaras com altura de trilhagem abaixo de 3,50m só serão permitidas para o depósito de quartos após o resfriamento das meias-carcaças. Neste último caso (câmara para quartos de carcaças) a trilhagem deverá ter altura mínima de 2,50m (dois metros e cinqüenta centímetros).

### **2.8.3 TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE DESOSSA:**

Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinqüenta centímetros). As carcaças devem ser conduzidas por trilhagem até a sala de desossa.

### **2.9 MESAS:**

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando fixas serão sempre em número de duas: uma para inspeção de vísceras vermelhas e outra para inspeção de vísceras brancas. Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.



### **2.9.1 CARACTERÍSTICAS DAS “MESAS FIXAS” DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO:**

Em torno da mesa fixa de evisceração e inspeção das vísceras abdominais (tanto área de inspeção como área de espera) é requerido um sistema de canos perfurados, conjugado com um misturador de água e vapor, para propiciar rápida higienização da área, toda vez que se fizer necessário. Este sistema de canos perfurados poderá ser substituído por chuveiro desde que de igual eficiência, fornecendo água em abundância para higienizar toda a mesa e esterilizá-la com água quente.

Tanto a mesa de inspeção de vísceras vermelhas quanto a mesa de inspeção de vísceras brancas, serão divididas em duas seções: uma para inspeção propriamente dita e outra para retenção de vísceras inspecionadas até que a carcaça passe pela última linha de inspeção.

a) Área de evisceração e de inspeção das vísceras abdominais: destina-se à recepção e à inspeção do conjunto constituído pelo trato digestivo (esôfago, estômago e intestinos) e mais o baço, o pâncreas, a bexiga e o útero, exceto os úteros cheios que devem ser removidos antes da retirada das demais vísceras, não podendo cair sobre a mesa de evisceração e inspeção e sendo encaminhados diretamente para a graxaria. Não é permitida a abertura de úteros, nem a esfolação de fetos na sala de abate.

Qualquer que seja a velocidade de matança a área de evisceração e inspeção da mesa de inspeção de vísceras abdominais terá dimensões constantes, ou seja 2m (dois metros) de comprimento por 1,80m (um metro e oitenta centímetros) de largura, que por sua vez será subdividida em duas seções, cada uma medindo 2,00m (dois metros) por 0,90m (noventa centímetros), destinando-se uma dessas seções para a evisceração e deposição das vísceras sobre a mesa e a outra onde proceder-se-á a inspeção. Estes dois setores serão parcialmente separados entre si por uma separação metálica, de modo a evitar que as vísceras arriadas caiam diretamente onde está se realizando a inspeção.

A área de evisceração e inspeção separa-se da área de espera por uma elevação metálica de 0,05m (cinco centímetros) de altura, de bordas arredondadas, tipo cantoneira, que também toma toda a largura da mesa.



Objetiva esta separação impedir que passe para o lado da área de espera líquido eventualmente contaminado por material gastrintestinal, que contaminaria por contato as peças limpas retidas na área.

b) Área de espera: terá obrigatoriamente extensão suficiente à retenção das vísceras normalmente em trânsito, desde a linha de inspeção de intestinos até a última linha de inspeção. A sua largura será a mesma da outra seção da mesa (1,80m). Na extremidade da área de espera situam-se os chutes ou aberturas para a saída e condução dos estômagos e intestinos limpos e inspecionados, que se destinam, respectivamente, à bucharia e à triparia.

c) Seção de evisceração e de inspeção do fígado e órgãos torácicos: esta pode constituir-se de mesa independente da anterior ou fazer parte da mesma, constituindo-se de uma seção contígua, mas dela totalmente separada. Como características gerais apresentará:

1) Sistema periférico de canos perfurados com água e vapor, para sua higienização, idêntico ao já descrito anteriormente;

2) Faixa central de orifícios para drenagem das águas servidas e calha removível, ajustável à superfície inferior do tampo, para recolhimento das mesmas.

Da mesma forma que a anterior, existirá área de inspeção e área de retenção das vísceras dimensionada de maneira que permita a retenção dessas vísceras até que as carcaças correspondentes passem pela última linha de inspeção.

A altura das duas mesas (inspeção de vísceras abdominais e inspeção de vísceras torácicas) será a mesma, ou seja, de 1,10m (um metro e dez centímetros), na borda voltada para o trajeto das carcaças e de 1m (um metro) na borda oposta, isto é, onde trabalham os funcionários da Inspeção Sanitária. Estas alturas são sempre tomadas em função da de 4m (quatro metros) do trilho baixo; o rebordo de 0,05m (cinco centímetros) de altura, no lado do trânsito das carcaças e 0,20m (vinte centímetros) no lado oposto, onde trabalha a Inspeção Sanitária.



Nos estabelecimentos em que o abate não for contínuo, ou seja, o abate do animal seguinte só é liberado quando o anterior já estiver sido eviscerado e inspecionado, poderá ser utilizado o seguinte sistema de mesas: As vísceras brancas serão retiradas da cavidade abdominal, colocadas numa calha, com espera para inspeção, que as conduzirá até a sala de triparia e bucharia suja. Esta mesa de evisceração terá dimensões suficientes para reter as vísceras abdominais com exceção do fígado e rins, não sendo necessário a separação nesta mesa da área de inspeção com a área de espera. Já as vísceras vermelhas (torácicas mais fígado e rins) serão conduzidas através de outra calha para uma mesa em separado e, por meio de um óculo, serão conduzidas para a sala de miúdos.

### **2.9.2 CARACTERÍSTICA DA MESA ROLANTE DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO:**

Quando a opção for por este mecanismo, esta funcionará sempre em sincronismo com a nora de carcaças e quando for o caso, também com a nora de cabeças.

Terá comprimento indispensável à normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem: evisceração torácico-abdominal; inspeção de todas as vísceras; separação dos estômagos e intestinos; determinação segura da correlação entre vísceras e respectivas carcaças e cabeças até a última linha de inspeção da carcaça.

A largura mínima será de 1,00m (um metro) quando se tratar de mesa em esteira única. Nas mesas de duas esteiras paralelas, a destinada às vísceras abdominais terá também largura de 1,00m (um metro) e a reservada às vísceras torácicas e fígado terá largura mínima de 0,80m (oitenta centímetros).

Esta mesa, como as demais, será totalmente de aço inoxidável, podendo sua estrutura ser de ferro galvanizado e possuirá sistema de higienização de comprovada eficiência, composta pelo mínimo de um chuveiro de água fria que funcione com alta pressão no término do trajeto útil, para remoção do sangue, e de um segundo chuveiro, também com alta pressão e dotado de água com a temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), localizado no início da trajeto útil da mesa, de maneira que as vísceras a serem examinadas



encontrem sempre uma superfície limpa e esterilizada. O controle de temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

### **3) SALA DE MATANÇA:**

Separada de todas as demais seções através de paredes inteiras, terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças e classificação, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários.

As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

#### **3.1 ÁREA DE VÔMITO:**

Esta área localiza-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à canaleta de sangria. Seu piso e paredes serão diferenciados. Terá piso com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção a um ralo, cujo esgoto será canalizado à uma esterqueira. Possuirá, de preferência, grade de tubos galvanizados de no mínimo duas polegadas, visando facilitar a drenagem dos resíduos e da água. As paredes serão revestidas com cimento liso ou outro material adequado até a altura mínima de 2m (dois metros), com arredondamento dos cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso. O uso de azulejos nesta área é desaconselhável devido ao grande número de impactos nas paredes, com destruição ou queda destes.

Terá como largura mínima 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) e comprimento (distância entre a tampa do box de atordoamento e a canaleta de sangria) de no mínimo 1,50m (um metro e meio), para que os trabalhos nesta área não fiquem prejudicados.



### **3.2 ÁREA DE SANGRIA:**

A canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, inclusive o aço inoxidável.

Quando houver aproveitamento de sangue para fabricação de farinha de sangue ou outras finalidades industriais, como produto não comestível, a canaleta será construída de modo a aparar o sangue, sem que este se misture com o vômito, ou com a água que por ventura escorra dos animais dependurados.

Junto à canaleta de sangria existirá pia profunda, construída em aço inoxidável e com mecanismo de acionamento à pedal ou outro meio que não utilize o fechamento manual e sabão líquido para a higienização das mãos e antebraços do operador, além do higienizador próprio para facas, com água à temperatura mínima de 85°C.

O comprimento da canaleta de sangria dependerá da velocidade de abate/hora, considerando-se que, o tempo mínimo de sangria é de três minutos, antes dos quais não poderá ser executada nenhuma outra operação. No entanto a canaleta terá como comprimento mínimo 2m (dois metros), evitando-se o extravasamento de sangue para as suas extremidades.

Em continuação à canaleta de sangria propriamente dita e, para a manutenção das boas condições de higiene local e remoção do sangue e outros resíduos, será constituída uma calha de aproximadamente 1,20m de largura e 0,15m de profundidade, em sua parte central. Tal calha poderá formar saliência ou depressão em relação ao nível do piso e acompanhará o trajeto do trilho até o final das operações na sala de abate ou entrada das câmaras frias.

### **3.3 PLATAFORMAS:**

Localizar-se-ão no trajeto da trilhagem, em diversos níveis, de acordo com as operações a serem realizadas, podendo também serem móveis. Serão sempre construídas em metal ( de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapantes e com corrimão de segurança. Não serão toleradas plataformas de madeira. Deverão possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra). O



uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará à critério do SIM. Serão no mínimo em número de três, uma para a área suja e duas para a área limpa.

### **3.3.1 PLATAFORMA PARA SERRA DE CARÇAÇAS:**

Esta pode ser escalonada, constituir rampa ou ser do tipo elevadiça. A plataforma em rampa deve ser construída de modo a permitir o trabalho cômodo do serrador. Considera-se o ideal, neste particular, quando a serra trabalha à partir do nível dos ombros do operador até uns quarenta centímetros abaixo. É obrigatória a instalação de higienizador próprio para a serra, em local de fácil acesso, para uso após a operação em cada animal.

### **3.3.2 PLATAFORMA PARA INSPEÇÃO DE CARÇAÇAS:**

Localiza-se após a serra das carcaças. Deve propiciar posição adequada ao funcionário encarregado da inspeção do quarto posterior, que abrange superfície externa e interna do quarto, nodos linfáticos regionais e rim (“in loco”). O carimbo de inspeção sobre as carcaças aptas ao consumo pode ser aposto nesta plataforma ou, de preferência, em outra, após a toailete final das carcaças liberadas. Em local conveniente desta plataforma será instalado o quadro para marcação dos rins condenados. Como em qualquer linha de inspeção, são obrigatórios, nesta plataforma: iluminação à luz fria (suficiente e que não modifique a coloração normal das carnes). É recomendado intensidade luminosa de 500lux ao nível da carcaça a ser inspecionada.

### **3.4 EQUIPAMENTOS DE LIMPEZA E DE INSPEÇÃO DAS CABEÇAS:**

O equipamento para a inspeção do conjunto cabeça-língua compreende o lavadouro de cabeças e a mesa de inspeção propriamente dita, com os seus respectivos anexos, podendo a mesa ser substituída por carrinho apropriado, nora ou trilho desde que sua eficiência seja comprovada pelo serviço de inspeção municipal. A localização desse equipamento deve ser na sala de matança, tanto quanto possível, próximo à mesa de inspeção de vísceras, para facilitar a comunicação entre essas duas linhas e a exata marcação das peças suspeitas.



### **3.4.1 LAVADOURO-DE-CABEÇAS:**

Destina-se à indispensável lavagem da parte externa do conjunto cabeça-língua, bem como à escurpulsosa limpeza de suas cavidades (boca, narinas, faringe e laringe), para a perfeita remoção dos resíduos do “vômito”, a fim de apresentar-se o conjunto à inspeção em satisfatórias condições de observação e também assegurar-se a higiene das porções comestíveis. Será construído de aço inoxidável e localizar-se-á próximo à mesa de inspeção ou outro equipamento utilizado para a inspeção do conjunto cabeça-língua. O modelo de lavadouro de cabeças será o tipo individual, de cabine ou outro aprovado pelo SIM. Em qualquer desses modelos a lavagem é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça. Tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

A lavagem demanda água abundante e sob forte pressão, exigindo esgoto de grossa tubulação a fim de evitar-se déficit de vazão. Recomenda-se tubulação com diâmetro mínimo de 0,15m (quinze centímetros).

Outros modelos de lavadouros de cabeças devem ser submetidos à apreciação do Serviço de Inspeção Municipal.

### **3.4.2 EQUIPAMENTOS DE INSPEÇÃO DO CONJUNTO CABEÇA-LÍNGUA:**

A inspeção do conjunto cabeça-língua pode ser realizada tanto em mesa fixa como em mesa rolante, trilho próprio, nora ou carrinho apropriado.

A mesa fixa será constituída de duas seções: uma destinada à deslocação da língua e seus anexos, onde também se faz a inspeção dos conjuntos; outra reservada à retenção das peças examinadas. A seção de inspeção terá 1,00m (um metro) de altura; 0,60m (sessenta centímetros) de largura, 0,05m (cinco centímetros) de altura de suas bordas e no mínimo 0,80m (oitenta centímetros) de comprimento. Para favorecer a sua limpeza e esterilização, deverá possuir uma faixa central perfurada para a fácil drenagem da água, que se escoar por uma canaleta central removível, ajustável à sua superfície inferior. Possuirá



ainda um cano perfurado, em toda a periferia com escoamento contínuo de água morna e quando se fizer necessária a higienização da mesa, elevar-se-á a temperatura da água fluente por meio de misturador de vapor. Este cano perfurado poderá ser substituído por chuveiro central desde que atenda a mesma finalidade.

A seção de retenção das cabeças-línguas será em seguimento à de inspeção e destina-se a reter as cabeças e línguas já examinadas na seção anterior aguardando o exame dos órgãos e carcaças correspondentes, nas linhas de inspeção subsequentes. Sua capacidade é, pois, a necessária para receber as cabeças e línguas inspecionadas correspondentes à carcaças em trânsito, desde a seção anterior até a última linha de inspeção de vísceras. Os detalhes de construção deste segmento da mesa são idênticos aos já citados para a seção de inspeção, exceto no que se refere ao comprimento.

Quando por qualquer circunstância, a mesa fixa não comportar a seção destinada à retenção, far-se-á esta em trilhos, com altura mínima de 1,50m (um metro e cinqüenta centímetros), onde as cabeças serão dependuradas pela região mentoniana e separadas entre si.

Para a inspeção de cabeças será tolerado também uso de bandejas de aço inoxidável, com dimensões mínimas de 0,60m x 0,80m, ajustáveis a uma armação metálica apropriada. Estas bandejas serão obrigatoriamente lavadas e higienizadas, entre o exame de uma cabeça e o da seguinte. A retenção far-se-á nos moldes já descritos, incluindo, se necessário, o uso de trilho.

### **3.5 DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL (D.I.F.):**

A sala de abate terá local próprio onde as carcaças com problemas detectados nas linhas de inspeção serão minuciosamente examinadas, juntamente com suas vísceras e julgadas pelo Inspetor Veterinário. Esta seção terá área aproximada de 6% da área total da sala de abate, sendo localizada próximo das linhas de inspeção e com desvio das carcaças para esse local, sendo realizado logo após a última linha de inspeção de carcaças e antes da linha de toalete, carimbagem e lavagem. Possuirá, no mínimo, um trilho de entrada e retorno para a linha normal, uma mesa para inspeção de vísceras provida de dispositivos de higienização com água à temperatura mínima de



85°C (oitenta e cinco graus centígrados), uma plataforma para exame das carcaças, com largura mínima de 0,65m (sessenta e cinco centímetros), corrimão de segurança e piso antiderrapante.

Possuirá ainda uma pia provida dos seguintes acessórios: saboneteira para sabão líquido, munido de solução desinfetante, toalhas de papel descartáveis com seu recipiente para o descarte das usadas, higienizador para facas, ganchos e chairas, uma pequena mesa ou prancheta inoxidável ou de duralumínio para anotações e dispositivo com vapor canalizado, ou água quente e mangueira própria, para higienização do recinto.

Quando for possível, poderá ser realizada a inspeção de vísceras no próprio carrinho de transporte destas para o D.I.F., uma vez que deverão estar separadas por bandejas.

O DIF poderá ser dispensado a critério do SIM.

### **3.6 LAVADOURO DAS MEIAS-CARCAÇAS:**

O estabelecimento, obrigatoriamente, disporá de equipamentos para a adequada lavagem das meias-carcaças antes destas ingressarem às câmaras de resfriamento. Tal equipamento consistirá de pistola própria que emitirá jato de água sob pressão e, sempre que possível, à temperatura de 38°C (trinta e oito graus centígrados). Na falta de pistola apropriada poderá ser adaptado um bico metálico acoplado à extremidade da mangueira, desde que este apresente a mesma eficiência. Tal operação será realizada em local próprio, com anteparo que evite o respingamento de água para outras áreas da sala de matança, ou que atinja outros produtos.

Este local será provido de sistema adequado de escoamento das águas servidas, que serão destinadas à caixa de decantação de gorduras.

### **4. SEÇÃO DE BUCHARIA E TRIPARIA:**

A seção de bucharia e triparia terá obrigatoriamente duas áreas chamadas, respectivamente, de “zona suja” e “zona limpa”, separadas fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre uma e outra dessas áreas. Por isto, a comunicação será sempre através de óculo, ou outro dispositivo que permita apenas a passagem do produto. Na zona suja da



bucharia, caso haja área suficiente, de maneira que uma operação não interfira na outra, poderá funcionar também a zona suja da triparia.

O acesso a “zona suja” da bucharia e triparia não poderá, sob hipótese alguma, ser através de outras seções. Fazer sempre acesso externo.

A zona limpa da bucharia poderá ter acesso para a seção de miúdos ou para corredor onde não haja trânsito de pessoal ou produtos de “zona suja” da bucharia e triparia ou de seções de produtos não-comestíveis.

Na seção de bucharia e triparia (zona suja), serão recebidos os estômagos, intestinos e bexiga e, em equipamentos independentes, realizada a separação, abertura, esvaziamento e lavagem dos estômagos. Em local mais afastado se fará a separação do intestino delgado do intestino grosso, o desorelhamento, seu esvaziamento, viragem, lavagem, raspagem da mucosa, desengorduramento do intestino grosso e da bexiga e a classificação. A salga será realizada em seção à parte.

A centrifugação dos estômagos, para remoção de sua mucosa, poderá também ser realizada na zona suja da bucharia, desde que os mesmos sejam imediatamente transferidos para a zona limpa.

Na bucharia (zona limpa) será realizada a centrifugação com retirada da mucosa dos estômagos (quando esta operação não for realizada na zona suja), o seu alveamento (quando for o caso) e sua toaleta final.

Os equipamentos serão constituídos por calhas de aço inoxidável, mesas de aço inoxidável, chuveiros com abundância de água para carrear imediatamente o conteúdo dos estômagos, calha para viragem de tripas, centrífugas para remoção da mucosa dos estômagos, máquina para raspagem da mucosa dos intestinos e tanque de aço inoxidável, fibra de vidro ou plástico especial, além de equipamentos para facilitar as operações da toaleta final dos estômagos. Esta seção será, também, provida de lavatórios de mãos e de higienizadores para instrumental de trabalho conforme as normas técnicas. É aconselhável, também, a instalação de exaustores mecânicos para eliminação de odores e de vapores que se formam com o processo de abertura e escaldagem das vísceras brancas.



## **5. SEÇÃO DE CABEÇAS E MIÚDOS:**

Localizar-se-á, de preferência, contígua ao local das linhas de inspeção de cabeças e vísceras vermelhas, de maneira que os miúdos e cabeças sejam transportados através de calhas diretamente da sala de abate para esta seção tão logo seja concluída a sua inspeção e a da carcaça correspondente.

Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas ou calha de aço inoxidável para toailete e lavagem dos miúdos, desarticulador de mandíbulas, guilhotina e mesa para desossa de cabeças, lavagem das carnes de cabeça e seu escorrimento; estrutura com ganchos inoxidáveis para preparo e dependura dos miúdos; carrinhos para produtos comestíveis e para produtos não comestíveis e bandejas plásticas ou de aço inoxidável. Terá lavatórios de mãos e higienizadores de instrumental de trabalho conforme as normas técnicas.

As seções de miúdos e cabeças poderão também ser independentes (separada fisicamente por parede), porém em qualquer uma dessas duas seções nenhuma outra atividade não correlacionada com as mesmas poderá ser realizada (ex.: cabeças e patas, etc.).

## **6. SEÇÃO DE PATAS:**

No caso de aproveitamento de patas como produto comestível (mocotós) há necessidade de seção específica para a preparação desse miúdo. A seção, quando no mesmo nível da sala de abate, será contígua a esta, separada por parede e com ela se comunicando, de preferência, através de óculo. Quando em nível inferior, os mocotós chegarão a ela, geralmente, através de chute.

Terá como equipamentos mínimos: tanque ou mesa para recepção das patas, tanque para escaldagem, equipamento para extração dos cascos, mesa inoxidável para toailete dos mocotós, carro para os resíduos de toailete e cascos, lavatórios de mãos e higienizadores de instrumental de trabalho. É recomendado, também, a instalação de exaustor mecânico para a retirada do vapor que se forma nessa seção.



## **7. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CARRETLHAS, GANCHOS E CORRENTES:**

O estabelecimento disporá de uma seção específica para higienização de carretilhas, ganchos e correntes, localizada próxima à expedição ou à sala de abate, de maneira que todas as carretilhas, ganchos e correntes sejam adequadamente higienizadas antes de sua reutilização. Esta seção deverá possuir área suficiente para o depósito de carretilhas, ganchos e correntes sujas e, quando for o caso, também para este mesmo material limpo, em ambientes totalmente separados, além de área para a instalação dos equipamentos empregados na higienização e que serão constituídos de tanques com soluções detergentes (ácidas e alcalinas), soluções lubrificantes (óleos) e local para o escoamento do excesso de óleo. Poderão também ser usados tambores giratórios (batedores) contendo casca de arroz ou aparas de couro curtido para a limpeza de carretilhas, ganchos e correntes, não dispensando a posterior higienização com jatos de água fervente ou vapor e sua lubrificação antes de retornarem ao uso.

A lavagem poderá ser feita na sala de matança, mas as operações com os produtos antioxidantes e lubrificantes de uso permanente deverão ser feitas em local apropriado sem interferir nos trabalhos de matança.

## **8. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:**

O estabelecimento possuirá instalações de frio com câmaras e ante-câmaras que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. Tais câmaras deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) ao final de um período de 24 a 36 horas (vinte e quatro à trinta e seis horas) esteja ao redor de 0°C (zero graus centígrados) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normas, tais como:

a) As portas terão largura mínima de 1,60m (um metro e sessenta centímetros) de maneira a ser respeitado o afastamento de 0,80m (oitenta centímetros) do trilho aos seus marcos.



b) As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

c) Possuir piso de concreto, ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.

d) Manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente cinco meias carcaças por dois metros lineares de trilho).

Para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tenham porta de entrada e porta de saída.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandido. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização, assim como os trilhos que receberão apenas uma fina camada de óleo comestível, para evitar a sua oxidação.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100lux ao nível do produto.

## **9. TÚNEL DE CONGELAMENTO:**

A instalação de túnel de congelamento não é de caráter obrigatório.

Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de  $-25^{\circ}\text{C}$  ou inferior (menos vinte e cinco graus centígrados), com alta ventilação, e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até  $-18^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados) em um período de 20 (vinte) a 24h (vinte e quatro horas).

Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20m (vinte



centímetros). Está sendo empregada também a resina de poliuretano expandido, com melhores resultados como material de isolamento.

O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,60m (um metro e sessenta centímetros) quando forem congelados quartos de carcaças com osso, ou 1,20m (um metro e vinte centímetros) quando ingressarem apenas produtos em caixas, sacos ou fardos.

#### **10. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS:**

Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).

O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos  $-18^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados) no seu interior. Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura não superior a  $-12^{\circ}\text{C}$  (menos doze graus centígrados) até a sua expedição.

Deverá haver um mecanismo de congelamento quando for de interesse o aproveitamento de carcaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino condicional o



tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de  $-10^{\circ}\text{C}$  (menos dez graus centígrados), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, serão obrigatoriamente condenadas ou tratadas por salmoura por um período mínimo de 21 (vinte e um) dias, com prejuízo maior para o produto, além de requerer controle mais complexo por parte da Inspeção Sanitária e instalações apropriadas para este processamento.

## **11. SALA DE DESOSSA:**

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito mínimo de 3,00m (três metros);
- b) Sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre  $14^{\circ}\text{C}$  e  $16^{\circ}\text{C}$  durante os trabalhos;
- c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratários;
- d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
- e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- f) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;
- g) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento, com a expedição, com a seção de higienização e depósito de caixas e com o depósito de embalagens;
- h) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta



possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

## **12. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:**

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inóx ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados. A lavagem poderá ser feita na sala de matança desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de matança. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

## **13. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:**

Deve ser provida de equipamentos suficientes para proceder o corte e embalagens das peças a serem expedidas. Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

## **14. INSTALAÇÕES PARA DESNATURAÇÃO OU PROCESSAMENTO DE PRODUTOS NÃO-COMESTÍVEIS E CONDENADOS (GRAXARIA):**

Estas instalações serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5,00m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis, inclusive sala de abate. Sua construção será inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção à canaletas ou ralos sifonados. Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela à prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático. Os equipamentos mínimos necessários serão: tanque para cozimento do sangue que será canalizado diretamente da canaleta de sangria, quando este não for empregado na fabricação de farinha; digestor com aquecimento à vapor indireto (parede dupla) e que alcance



temperatura mínima de 120°C, sob pressão ou, autoclave com aquecimento à vapor direto e que atinja também temperatura mínima de 120°C, sob pressão; percoladores e tanques para decantação e depósito de sebo. Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio para o depósito de farinha, sem o risco de sua contaminação.

É rigorosamente proibido o simples cozimento dos produtos não comestíveis e condenados em tachos abertos e sem pressão, onde a temperatura não passa de 100°C (cem graus centígrados).

Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não-comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente para a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma o seu enterramento. O sangue, quando não aproveitado na fabricação de farinhas, será sempre cozido, visto que, este jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria.

Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem.

Quando for utilizada esta prática e a coleta não for realizada diariamente, deverá existir um local adequado e afastado do corpo da indústria para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo transportador. Este local deve ser coberto, com piso pavimentado e cercado por tela ou outro material.

Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicada ao SIM e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

## **15. DEPÓSITO PARA PELES (COUROS):**

Será obrigatório para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expedidas diariamente, não havendo salga.



As peles serão depositadas aguardando sua expedição e se for o caso, o seu salgamento, em depósitos mantidos sempre com as portas fechadas e com as janelas providas de telas à prova de insetos.

O depósito de peles (couros) será localizado de preferência em local afastado das instalações onde são manipulados produtos comestíveis. Quando isto não ocorrer, não deve existir comunicação com essas seções, podendo haver com a sala de abate comunicação apenas através de chute ou óculo com tampa articulada.

#### **16. DEPÓSITO PARA CASCOS, CHIFRES, CRINAS, OSSOS AUTOCLAVADOS, ETC:**

Será localizado sempre distante das instalações onde se manipulam produtos comestíveis. Construído de alvenaria, com piso pavimentado e de fácil higienização, bem ventilado e com telas à prova de insetos em suas aberturas.



### ANEXO III

## NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FUNCIONAMENTO DE MATADOUROS-FRIGORÍFICOS DE SUÍNOS (E JAVALIS):

### **DEFINIÇÕES:**

**1- MATADOURO-FRIGORÍFICO:** Entende-se por “matadouro-frigorífico” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

**2- FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS:** Estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais de espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

**3- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil dos pocilgas e seus anexos, sala de abate e seus anexos, sala de desossa e câmaras frigoríficas, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

**4- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, plataformas metálicas, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados nos trabalhos de matança.

**5- CARÇAÇA:** Entende-se por carcaça de suíno, o animal abatido, sangrado, esfolado ou depilado, eviscerado, desprovido ou não de cabeça, patas, rabada, gordura perirrenal e inguinal, medula, glândula mamária na fêmea, ou verga, exceto suas raízes, e testículos no macho.

**6- OPERAÇÕES:** Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.



**7- ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE:** Entende-se por estabelecimento de pequeno porte o estabelecimento que apresenta instalações e equipamentos mínimos e adequados conforme especificações aqui normatizadas, condicionado a uma operação de abate lento, desde que não haja prejuízo sanitário aos produtos comestíveis e não comestíveis. Entende-se por abate lento a insensibilização do animal seguinte quando o anterior já tiver sido eviscerado e liberado pela inspeção sanitária.

### **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS RELACIONADOS COM A TÉCNICA DE INSPEÇÃO “ANTE” E “POST-MORTEM”**

#### **1) POCILGAS E ANEXOS:**

As pocilgas, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações, sendo necessário uma distância mínima de 10 metros, podendo ser redefinida pelo técnico do SIM no momento da inspeção do local, não sendo permitido que os currais fiquem encostados as dependências onde se elaborem produtos comestíveis.

Serão no mínimo, em número de duas para facilitar a separação de lotes, evitar o excesso de movimentação dos animais na mesma pocilga e ainda para a separação de animais doentes ou contundidos.

O corredor central (ou lateral) terá largura mínima de 1m (um metro).

As pocilgas terão como anexos, no mínimo, um desembarcadouro, um local apropriado para lavagem ou outra medida de higienização dos veículos destinados ao transporte de animais, um corredor de acesso à sala de abate e um banheiro de aspersão para o banho dos animais antes do abate. Terão ainda uma pocilga para seqüestro e observação dos animais doentes ou contundidos, que deverá, preferentemente, ser exclusivo para esta finalidade, ou uma pocilga de matança usada com dupla finalidade, desde que após a retirada de animais doentes e antes da colocação de animais para o abate normal seja esta adequadamente desinfetada com desinfetantes aprovados.



Os estabelecimentos deverão possuir nas proximidades das pocilgas um forno crematório para a imediata incineração dos animais que chegarem mortos ou que morrerem nos currais. Este forno crematório poderá ser substituído por um autoclave de boca larga, que atinja temperatura não inferior a 120°C, sob pressão de vapor, caso for de interesse da Empresa o aproveitamento do sebo resultante do processo de autoclavagem, podendo ser dispensado nos estabelecimentos que apresentarem outra forma de destinação dos animais ou materiais condenados, desde que aprovado pelo SIM.

As pocilgas serão obrigatoriamente cobertas e terão uma altura de no mínimo 4m (quatro metros), podendo esta ser reduzida em função do número de pocilgas, desde que mantenham o bem estar do animal.

### **1.1 ÁREA DAS POCILGAS:**

Nunca inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nas pocilgas deverá ser de 1,0m<sup>2</sup> (um metro quadrado) por suíno.

### **1.2 PISO DAS POCILGAS:**

O piso das pocilgas deve ser de superfície plana, possuindo antiderrapantes apenas no raio dos portões, íntegro, sem fendas, dilacerações ou concavidades que possam provocar acidentes nos animais. Obrigatoriamente pavimentados com concreto armado, paralelepípedos rejuntados com asfalto ou cimento, lajotas de concreto pré-fabricadas ou outro material impermeável e de fácil higienização e desinfecção. Possuirá declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção às canaletas laterais externas para fácil escoamento das águas de lavagem e excrementos. O uso de ralos centrais deve ser sempre evitado.

As pocilgas já construídos com ralos centrais em seu interior sofrerão adaptações às novas normas por ocasião de uma próxima reforma.

### **1.3 DIVISÓRIAS:**

Todas as divisórias e os portões terão altura mínima de 1,0m (um metro). As divisórias devem ser de canos galvanizados nas partes voltadas para os



corredores laterais e de alvenaria entre pocilgas ou todos de alvenaria ou outro material aceito pelo SIM. No caso de uso de canos, é necessária a construção de cordões sanitários de no mínimo 0,20m (vinte centímetros) de altura nos corredores e 0,50m (cinquenta centímetros) entre as pocilgas, completando-se com canos, neste caso, até 1,0m (um metro).

#### **1.4 CORREDOR CENTRAL:**

O corredor central deve ter esgoto próprio e número de ralos necessários em um dos lados, ligados ao esgoto geral das pocilgas, sendo que estas deverão ser localizadas de cada lado do corredor que possuirá largura mínima de 1m (um metro), será construído de alvenaria, coberto e, em sua porção final, poderá afunilar-se no caso de uso de equipamentos automatizados.

#### **1.5 BEBEDOUROS DE NÍVEL CONSTANTE:**

Todas as pocilgas possuirão bebedouros automáticos de maneira que permitam beber simultaneamente no mínimo 15% (quinze por cento) dos suínos de cada pocilga. Os bebedouros tipo cocho, terão largura interna máxima de 0,20m (vinte centímetros) e serão protegidos com grades de ferro em ângulo mínimo de 45 ° (quarenta e cinco graus) a fim de evitar a entrada dos animais em seu interior. Sua localização será em direção ao corredor central.

#### **1.6 ÁGUA PARA LAVAGEM DAS POCILGAS:**

Deve existir facilidades para adequada limpeza das pocilgas com água em abundância, ficando dispensado a necessidade de instalação de equipamento de pressurização nos estabelecimentos de pequeno porte.

#### **1.7 ILUMINAÇÃO:**

A área das pocilgas terá iluminação artificial com luminosidade mínima de 5w (cinco watts) por metro quadrado. Sem iluminação ficam impedidos os procedimentos de inspeção “ante-mortem” nos horários sem a luz do dia.

#### **1.8 DESEMBARCADOURO:**



Deverá ser metálico ou outro material aceito pelo SIM, com antiderrapante e móvel de modo que permita a sua adequação às diversas alturas das carrocerias dos veículos transportadores e com proteções laterais.

### **1.9 INSTALAÇÕES PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO DO VEÍCULO**

**TRANSPORTADOR DE ANIMAIS:** As instalações deverão estar localizadas o mais próximo possível do desembarcadouro, ter piso impermeável, devendo possuir água com pressão suficiente para a boa lavagem dos veículos para posterior desinfecção através de aspersionador adequado, sendo o resíduo destinado para uma esterqueira.

Nos estabelecimentos que ainda não possuem estas instalações, cabe à empresa adotar lavadouro ou outra medida adequada que impeça o retorno do veículo transportador de animais às propriedades, antes de ser lavado e desinfetado, desde que aprovado pelo órgão fiscalizador.

### **1.10 BANHEIRO DE ASPERSÃO:**

Os animais, antes da insensibilização deverão ser lavados com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada.

Deverá estar localizado no corredor imediatamente anterior ao box de insensibilização. Não deve apresentar aclive acentuado (máximo 3%) e o seu comprimento será calculado em função da capacidade horária de abate, considerando-se 2 (dois) suínos por metro quadrado e que o tempo mínimo de banho deve ser de 3 (três) minutos, de forma que permita conter 20% (vinte por cento) da velocidade horária de abate.

Não é tolerado uso de banheiro de imersão ou simples uso do pedilúvio.

### **1.11 BOX DE INSENSIBILIZAÇÃO:**

As paredes terão 1,0m (um metro) de altura; o piso será impermeável e contínuo (concreto armado), com declividade de 2,5 a 3% (dois e meio a três por cento) para um ou mais ralos centrais que permitam a constante e perfeita drenagem das águas residuais.



Localizado após o banheiro de aspersão com a instalação de choque elétrico de alta voltagem e baixa amperagem, dotado de voltímetro que permita, por meio de controle manual, regular a voltagem de saída e com cabo de saída ligado a um semi-arco de forma que possibilite a aplicação do choque atrás das orelhas do animal (fossas temporais), por um tempo suficiente a uma perfeita insensibilização. Além do eletrochoque, poderá ser utilizado outro tipo de insensibilização, desde que aprovado pelo SIM.

As dimensões do box não deverão ser exageradas para evitar a posterior contaminação dos animais com fezes e urina. Calcula-se 2 (dois) suínos por metro quadrado.

Deverá ter ligação direta com a área de sangria de forma que o tempo entre a insensibilização e a sangria não ultrapasse 30s (trinta segundos).

## **2) CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

### **2.1 PISOS E ESGOTOS:**

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

O piso da sala de matança será ainda de material resistente à choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, granitina, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo,



com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 0,15m (quinze centímetros) para cada 50m<sup>2</sup> (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores serem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, no mínimo, a 100 l/h/m<sup>2</sup> (cem litros/hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

## **2.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

O “pé-direito” da sala de matança será definido em função da altura da trilhagem aérea e demais equipamentos, enquanto que nas seções anexas terá altura mínima de 3m (três metros). As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,00m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,00m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos, permitindo-se como largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros). Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As



portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

### **2.3 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação e de 500lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

Nas câmaras de resfriamento e congelamento, a iluminação deverá ter protetor a prova de estilhaçamento. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

### **2.4 TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem



usadas telhas tipo cimento amianto fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado. Quando forem vigas (tesouras) de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo.

## **2.5 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Em todos os locais onde são realizadas as operações como junto à canaleta de sangria, nas plataformas, junto às mesas onde haja manipulação de vísceras e carnes, incluindo as mesas de inspeção, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis, tanto na sala de matança como nas seções anexas, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, além de dispositivos especiais, chamados de “higienizadores”, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) com renovação constante.

Nos locais de abertura do peito e serra de carcaças, existirão higienizadores próprios para cada tipo de serra, sendo que, para facilidade de higienização, nenhuma dessas serras terá cabo de madeira ou outro material poroso e de difícil higienização. Mesma exigência se faz para os demais instrumentais de trabalho (facas, chairas, ganchos, etc.). Na parte inferior (fundo), deve dispor de um bujão de descarga, para limpeza do higienizador. Os lavatórios de mãos e os higienizadores devem ter esgotos canalizados até uma altura de no máximo 0,1m (dez centímetros) do piso.

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido; e pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

## **2.6 CARROS:**

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”. Os carros para produtos



condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição “CONDENADOS”.

### **2.7 CHUTES:**

Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável e desmontáveis em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acanaletados, com tampa ajustável e removível em toda a sua extensão. Os chutes para produtos não comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis. Os chutes que ligam seções de produtos, respectivamente, comestíveis e não comestíveis, devem possuir na extremidade que abre na seção de produtos não-comestíveis, uma tampa articulada, que permita a passagem do produto, evitando, porém o refluxo de odores estranhos.

### **2.8 TRILHAGEM AÉREA:**

A trilhagem aérea será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Os trilhos terão afastamento mínimo de 1,0m (um metro) das paredes e de 0,60 m (sessenta centímetros) das colunas, sendo que na linha de sangria o afastamento mínimo entre trilho e parede será de 1,0m (um metro). O afastamento mínimo entre uma linha e outra será de 2,0m (dois metros).

Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.

Para o manejo das chaves de trilhagem e comando de guinchos de descida e ascensão de reses, é proibido o uso de cordas, por serem anti-higiênicas. Para a movimentação das chaves usar-se-ão hastes metálicas apropriadas e, para o comando de guinchos, arames ou correntes metálicas com argola de aço na extremidade, ou simplesmente o acionamento de uma chave elétrica de comando, nos equipamentos mais modernos.



### **2.8.1 TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE MATANÇA:**

Terá altura mínima de 3,5m (três metros e meio) da sangria até o chuveiro de carcaças imediatamente antes da câmara de resfriamento. Após este, no mínimo 3m (três metros), sendo o desnível regulado por meio de nora inclinada.

### **2.8.2 TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE DESOSSA:**

Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros). As carcaças devem ser conduzidas por trilhagem aérea até a sala de desossa.

### **2.9 MESAS:**

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando fixas serão sempre em número de duas: uma para inspeção de vísceras vermelhas e outra para inspeção de vísceras brancas. Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

#### **2.9.1 CARACTERÍSTICAS DAS “MESAS FIXAS” DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO:**

Em torno da mesa fixa de evisceração e inspeção (tanto área de inspeção como área de espera) é requerido um sistema de canos perfurados, conjugado com um misturador de água e vapor, para propiciar rápida higienização da área, toda vez que se fizer necessário. Este sistema de canos perfurados poderá ser substituído por chuveiro ou mangueira sem pressão, desde que de igual eficiência, fornecendo água em abundância para higienizar toda a mesa e esterilizá-la com água a 85°C.



### **2.9.1.1 MESA FIXA DE CABEÇA E LÍNGUA:**

A inspeção poderá ser realizada com a cabeça presa à carcaça, sendo inspecionada no momento da inspeção da papada, antes da evisceração. Quando realizada em mesa, esta poderá ser como descrito no item 2.10.

### **2.9.1.2 MESA DE VÍSCERAS BRANCAS:**

Será dividida em duas seções: uma para inspeção propriamente dita e outra para retenção de vísceras inspecionadas até que a carcaça passe pela última linha de inspeção.

Destina-se à recepção e à inspeção do conjunto constituído pelo trato digestivo (esôfago, estômago e intestinos) e mais o baço, o pâncreas, a bexiga e o útero, exceto os úteros cheios que devem ser removidos antes da retirada das demais vísceras, não podendo cair sobre a mesa de evisceração e inspeção, sendo encaminhados diretamente para a graxaria. Não é permitida a abertura de úteros, nem a esfola de fetos na sala de abate.

A área de evisceração e inspeção separa-se da área de espera por uma elevação metálica de 0,05m (cinco centímetros) de altura, de bordas arredondadas, tipo cantoneira, que também toma toda a largura da mesa. Objetiva esta separação impedir que passe para o lado da área de espera líquido eventualmente contaminado por material gastrintestinal, que contaminaria por contato as peças limpas retidas na área.

Terá obrigatoriamente uma área de espera de extensão suficiente à retenção das vísceras normalmente em trânsito, desde a linha de inspeção de intestinos até a última linha de inspeção de carcaças. A sua largura será a mesma da outra seção da mesa. Na extremidade da área de espera situam-se os chutes ou aberturas para a saída e condução dos estômagos e intestinos limpos e inspecionados, que se destinam, respectivamente, à seção de vísceras brancas.

### **2.9.1.3 MESA FIXA DE VÍSCERAS VERMELHAS:**

Será dividida em duas seções, uma para inspeção propriamente dita e outra para retenção de vísceras inspecionadas até que a carcaça passe pela última linha de inspeção. Esta pode constituir-se de mesa independente da anterior ou



fazer parte da mesma, constituindo-se de uma seção contígua, mas dela totalmente separada. Como características gerais apresentará faixa central de orifícios para drenagem das águas servidas e calha removível, ajustável à superfície inferior do tampo, para recolhimento das mesmas. Da mesma forma que a anterior, existirá área de inspeção e área de retenção das vísceras dimensionada de maneira que permita a retenção dessas vísceras até que as carcaças correspondentes passem pela última linha de inspeção.

A altura das duas mesas (inspeção de vísceras abdominais e inspeção de vísceras torácicas) será a mesma, ou seja, de 1,10m (um metro e dez centímetros), na borda voltada para o trajeto das carcaças e de 1,0m (um metro) na borda oposta, isto é, onde trabalham os funcionários da Inspeção Sanitária. Estas alturas são sempre tomadas em função da de 4m (quatro metros) do trilho; o rebordo de 0,05m (cinco centímetros) de altura, no lado do trânsito das carcaças e 0,20m (vinte centímetros) no lado oposto, onde trabalha a Inspeção Sanitária.

Nos estabelecimentos em que o abate não for contínuo, ou seja, o abate do animal seguinte só será liberado quando o anterior já estiver sido eviscerado, poderá apresentar o seguinte sistema de mesas: As vísceras brancas serão retiradas da cavidade abdominal, colocadas numa mesa que através de uma calha as conduzirá até a sala de vísceras brancas e vermelhas. Esta mesa de evisceração terá dimensões suficientes para reter as vísceras abdominais com exceção do fígado e rins, não sendo necessário a separação nesta mesa da área de inspeção com a área de espera. Já as vísceras vermelhas (torácicas mais fígado e rins) serão conduzidas através de outra calha para uma mesa em separado e, por meio de um óculo, serão conduzidas para a sala de miúdos.

### **2.9.2 CARACTERÍSTICA DA MESA ROLANTE DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO:**

Compõe-se o conjunto de uma esteira sem fim dotada de bandejas com chapas de espessura mínima de 3mm (três milímetros), com estrutura em ferro galvanizado e sem pintura. Outros equipamentos podem ser usados mediante aprovação do SIM.



O conjunto constará de 2 (duas) bandejas para cada suíno, sendo uma para “vísceras brancas”(estômago, intestinos, bexiga, baço e pâncreas) e a outra para “vísceras vermelhas” (coração, língua, pulmões e fígado). Possuirão as seguintes dimensões mínimas:

Bandeja para “vísceras brancas”:

Comprimento: 0,55m (cinquenta e cinco centímetros)

Largura: 0,70m (setenta centímetros)

Altura: 0,10m (dez centímetros)

Bandeja para “vísceras vermelhas”;

Comprimento: 0,40m (quarenta centímetros)

Largura: 0,70m (setenta centímetros)

Altura: 0,10m (dez centímetros)

O comprimento do conjunto das bandejas (um metro) deve corresponder ao espaço destinado a cada suíno na nória (um metro por suíno), de tal forma que cada carcaça acompanhe as vísceras correspondentes, com fácil e perfeita identificação, compreendendo-se assim que a velocidade da mesa deve estar sincronizada com a velocidade de nória.

Na sala de matança com trilhamento de 3,5m (três metros e meio), a evisceração será realizada sobre a mesa rolante, devendo existir duas plataformas de evisceração com diferentes alturas. A mais elevada, para retirada das vísceras brancas e a outra para retirada das vísceras vermelhas, de forma que a borda anterior das plataformas (voltada para o lado do trilhamento) permita deixar livre 0,40m (quarenta centímetros) de largura das bandejas, onde serão depositadas as vísceras. O trilhamento deve correr paralelo à borda das bandejas e a uma distância mínima de 0,20m (vinte centímetros), de tal forma que o espaço entre a projeção vertical deste trilhamento e a borda anterior das plataformas de evisceração, seja de 0,60m (sessenta centímetros). A distância entre a mesa e a parede não deve ser inferior a 1,50m (um metro e meio).



O sistema de higienização das bandejas deve ser de comprovada eficiência e localizado no início do trajeto útil da mesa, a fim de que as vísceras a serem examinadas encontrem sempre uma superfície limpa e higienizada. Antes da higienização com água quente as bandejas deverão ser submetidas a uma lavagem com água à temperatura ambiente, devendo ser previsto dispositivo para exaustão dos vapores provenientes da higienização. Para assegurar o controle de temperatura da água quente, que nunca deve estar inferior a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), é obrigatória a instalação de termômetro exato e de fácil visualização.

Possuirá dispositivos capazes de pararem instantaneamente e ao mesmo tempo a mesa e a nórea, localizados junto às linhas de inspeção de vísceras e carcaças.

Deverá dispor de no máximo dois chuveiros de água morna, acionados pelos pés, nos pontos de inspeção de vísceras vermelhas; de aberturas e chutes junto à extremidade final da mesa, apropriados e separados para remoção de vísceras normais e das condenadas pela inspeção municipal, por causas que não impliquem em sua remessa para à inspeção final.

Para a construção de novos estabelecimentos, como também nos projetos de reforma, quando as condições permitirem, a posição da mesa rolante poderá ser tal que sua extremidade (onde estão localizados os chutes) permita a comunicação direta com a inspeção final.

### **3) SALA DE MATANÇA:**

Separada de todas as demais seções através de paredes inteiras, terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola (ou escaldagem e depilação), evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toaletes, lavagem e classificação de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.



### **3.1 ÁREA DE SANGRIA:**

Deverá dispor de instalação própria e exclusiva, denominada “túnel de sangria” com largura mínima de 2m (dois metros), totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto ou outro sistema mecanizado aprovado pelo SIM. Obedecendo o tempo de sangria de 3 (três) minutos, e a velocidade horária de matança, o comprimento mínimo do túnel será de 2m (dois metros). Poderá ser utilizada também mesa rolante de sangria, de metal inoxidável, com sistema próprio de higienização.

O sangue deverá ser recolhido em calha própria, totalmente impermeabilizada com cimento liso de cor clara, ou em chapa de aço inoxidável denominada calha de sangria. O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada, de 5 a 10%(cinco a dez por cento) em direção aos pontos coletores onde serão instalados 2 (dois) ralos de drenagem, um destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

O trilhamento do túnel de sangria deverá ser mecanizado, situando-se 3m (três metros), no mínimo, acima da calha de sangria.

#### **3.1.1 SANGUE PARA PRODUTOS COMESTÍVEIS:**

Somente será permitido o uso de sangue para produtos comestíveis quando fielmente observadas as exigências higiênico-sanitárias a seguir relacionadas: a sangria será feita com no mínimo 2 (duas) facas especiais (a segunda será a "faca vampiro"), precedida de uma conveniente higienização do local do corte, sendo a faca obrigatoriamente higienizada no esterilizador após cada animal sangrado; os recipientes para coleta de sangue devem ser perfeitamente identificados, de material inoxidável, formato cilíndrico, com cantos arredondados e providos de tampas, guardando-se perfeita identificação entre os respectivos conteúdos e os animais sangrados; a coleta poderá ser feita por lotes de no máximo 10 (dez) suínos. O sangue somente poderá ser liberado após a livre passagem dos respectivos animais pelas linhas de inspeção, sendo rejeitado no caso de sua contaminação ou da verificação de qualquer doença que possa torná-lo impróprio.

Os recipientes usados exclusivamente para a coleta de sangue somente poderão ser reutilizados após rigorosa higienização e desinfecção.



### **3.2 PLATAFORMAS:**

Localizar-se-ão no trajeto da trilhagem, em diversos níveis, de acordo com as operações a serem realizadas, podendo também serem móveis. Serão sempre construídas em metal (de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapantes e com corrimão de segurança. Não serão toleradas plataformas de madeira. Deverão possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra). O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará à critério do SIM. Serão no mínimo em número de três.

#### **3.2.1 PLATAFORMA PARA SERRA DE CARÇAÇAS:**

Esta pode ser escalonada, constituir rampa ou ser do tipo elevadiça. A plataforma em rampa deve ser construída de modo a permitir o trabalho cômodo do serrador. Considera-se o ideal, neste particular, quando a serra trabalha à partir do nível dos ombros do operador até uns quarenta centímetros abaixo. É obrigatória a instalação de higienizador próprio para a serra, em local de fácil acesso, para uso após a operação em cada animal.

#### **3.2.2 PLATAFORMA PARA INSPEÇÃO DE CARÇAÇAS:**

Localiza-se após a serra das carcaças. Deve propiciar posição adequada ao funcionário encarregado da inspeção do quarto posterior, que abrange superfície externa e interna do quarto, nodos linfáticos regionais e rim (“in loco”). O carimbo de inspeção sobre as carcaças aptas ao consumo pode ser apostado nesta plataforma ou, de preferência, em outra, após a toailete final das carcaças liberadas. Em local conveniente desta plataforma será instalado o quadro para marcação dos rins condenados. Como em qualquer linha de inspeção, são obrigatórios, nesta plataforma: iluminação à luz fria (suficiente e que não modifique a coloração normal das carnes). É recomendado intensidade luminosa de 500lux ao nível da carcaça a ser inspecionada.

### **3.3 CHUVEIROS DA SALA DE MATANÇA:**

Em número de três, localizados um logo após a sangria, outro na saída da zona suja e o último após a plataforma de inspeção de carcaça.



Poderá ser usada pistola sob pressão, própria, que emitirá jato de água sob pressão e com volume suficiente e, sempre que possível, à temperatura de 38°C (trinta e oito graus centígrados). Na falta de pistola apropriada, poderá ser adaptado um bico metálico acoplado à extremidade da mangueira, desde que apresente a mesma eficiência.

Tais operações serão realizadas de forma que evite o respingamento de água para outras áreas da sala de matança. Visando impedir a deposição das águas residuais sobre o piso será necessário drenagem para um esgoto próprio em cada um dos chuveiros.

Poderá ser também em forma de box metálico, de aço inoxidável, com largura mínima de 1,6m (um metro e sessenta centímetros), altura mínima igual à da trilhagem. Os jatos de água deverão ser com pressão e volume suficiente, nas partes superior, média e inferior do box.

### **3.4 ESCALDAGEM E DEPILAGEM:**

Localizar-se-á após o chuveiro da sangria.

Quando realizada em tanques de escaldagem estes deverão ser metálicos ou outro material aprovado pelo SIM, com renovação constante de água e termostato para controle da temperatura que deverá estar entre 62°C a 72°C (sessenta e dois a setenta e dois graus centígrados).

Será permitida outro processo de escaldagem, desde que aprovado pelo SIM.

A depilação poderá ser mecânica ou manual. A saída da depiladeira mecânica ou a operação manual será feita sobre mesa de canos, chapa de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM. A operação de depilagem será seguida de toailete da depilagem com o suíno suspenso na trilhagem aérea, seguido da lavagem da carcaça para sua entrada na zona limpa. O chamuscamento é permitido como complemento da depilagem. Caso seja feito apenas o coureamento, esta operação deverá ser realizada em trilhagem aérea.



### **3.5 DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL (D.I.F.):**

A sala de abate terá local próprio onde as carcaças com problemas detectados nas linhas de inspeção serão minuciosamente examinadas, juntamente com suas vísceras e julgadas pelo Inspetor Veterinário. Esta seção terá área aproximada de 6% da área total da sala de abate, sendo localizada próximo das linhas de inspeção e com desvio das carcaças para esse local, sendo realizado logo após a última linha de inspeção de carcaças e antes da linha de toalete, carimbagem e lavagem. Possuirá, no mínimo, um trilho de entrada e retorno para a linha normal, uma mesa para inspeção de vísceras provida de dispositivos de higienização com água à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), uma plataforma para exame das carcaças, com largura mínima de 0,65m (sessenta e cinco centímetros), corrimão de segurança e piso antiderrapante.

Possuirá ainda uma pia provida dos seguintes acessórios: saboneteira para sabão líquido, outra de solução desinfetante, toalhas de papel descartáveis com seu recipiente para o descarte das usadas, higienizador para facas, ganchos e chairas, uma pequena mesa ou prancheta inoxidável ou de duralumínio para anotações e dispositivo com vapor canalizado, ou água quente e mangueira própria, para higienização do recinto.

Quando for possível, poderá ser realizada a inspeção de vísceras no próprio carrinho de transporte destas para o D.I.F., uma vez que deverão estar separadas por bandejas.

O DIF poderá ser dispensado a critério do SIM.

### **4. SEÇÃO DE VÍSCERAS BRANCAS:**

Será obrigatoriamente dividida em “zona limpa” e “zona suja” localizadas preferencialmente no piso inferior ao da matança, ligando-se ao término da mesa rolante por meio de “chute(s)” de aço inoxidável, no caso de estabelecimentos com dois ou mais pisos. Não será permitida em hipótese alguma a comunicação direta da triparia com a seção de miúdos ou sala de matança. Terá sempre acesso externo.

A “zona suja” será obrigatoriamente separada da “zona limpa” por parede divisória até o teto. Nesta seção serão realizados os trabalhos de esvaziamento



do conteúdo gastrointestinal em equipamento de aço inoxidável próprio, adequado e dotado de chuveiros, de maneira que facilite a realização dos trabalhos evitando contato de tripas, estômagos e respectivos conteúdos com o piso, possibilitando a constante drenagem de águas residuais, evitando-se assim a sua presença sobre o piso. Faz-se também nesta seção a retirada da mucosa e camada muscular. Os conteúdos dos estômagos e intestinos devem ser conduzidos diretamente dos locais de esvaziamento ao esgoto próprio através de canalizações amplas e que realizem uma imediata drenagem dos resíduos.

A passagem dos estômagos e tripas da primeira para a segunda etapa da triparia deverá ser realizada por meio de óculo, dotado de calha de aço inoxidável.

O resíduo gorduroso da triparia deve ser destinado exclusivamente ao fabrico de gordura industrial (graxa branca) devido à contaminação fecal.

A “zona limpa”, onde serão realizados os trabalhos de beneficiamento das tripas e estômagos, será em área própria e separada. Deverá possuir equipamento próprio e adequado que permita realizar os trabalhos de lavagem de tripas e estômagos em água corrente, com drenagem constante das águas residuais, evitando a sua presença sobre o piso. As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente selecionadas neste local, principalmente quanto à integridade e limpeza. Será permitida nesta etapa a calibragem de tripas, sendo a operação realizada pela insuflação de ar comprimido previamente filtrado, ou água potável. É permitida a salga prévia de tripas nesta seção, sendo que deverá existir sala apropriada em local separado, exclusiva a esta finalidade. O depósito de tripas deve ser feito em outro local.

## **5. SEÇÃO DE CABEÇAS E MIÚDOS:**

Localizar-se-á, de preferência, contígua ao local das linhas de inspeção de cabeças e vísceras vermelhas, de maneira que os miúdos e cabeças sejam transportados através de calhas diretamente da sala de matança para esta seção tão logo seja concluída a sua inspeção e a da carcaça correspondente. De preferência terá porta de comunicação indireta com a sala de matança e separação física através de paredes inteiras.



Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas de aço inoxidável para toaleta e lavagem dos miúdos, desarticulador de mandíbulas e mesa para desossa de cabeças, lavagem das carnes de cabeça e seu escoamento; carrinhos para produtos comestíveis e para produtos não comestíveis e bandejas plásticas ou de aço inoxidável. Terá lavatórios de mãos e higienizadores de instrumental de trabalho conforme as normas técnicas.

As seções de miúdos e cabeças poderão também ser independentes (separada fisicamente por parede), porém em qualquer uma dessas duas seções nenhuma outra atividade não correlacionada com as mesmas poderá ser realizada (ex.: cabeças e patas, etc.).

#### **6. SEÇÃO DE MIÚDOS EXTERNOS (PÉS, RABOS E ORELHAS):**

Terá separação física, através de parede inteira, da sala de matança e demais seções. De preferência terá porta de comunicação indireta com a sala de matança.

Deverá possuir equipamentos próprios e adequados em aço inoxidável para a realização dos trabalhos de preparo e toaleta dos pés, rabos e orelhas. A salga deverá ser feita em seção à parte.

Esta seção poderá ser dispensada, a critério do SIM, nos estabelecimentos de pequeno porte.

#### **7. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CARRETIHAS, GANCHOS E CORRENTES:**

O estabelecimento disporá de uma seção específica para higienização de carretilhas, ganchos e correntes, localizada próxima à expedição ou à sala de abate, de maneira que todas as carretilhas, ganchos e correntes sejam adequadamente higienizadas antes de sua reutilização. Esta seção deverá possuir área suficiente para o depósito de carretilhas, ganchos e correntes sujas e, quando for o caso, também para este mesmo material limpo, em ambientes totalmente separados, além de área para a instalação dos equipamentos empregados na higienização e que serão constituídos de tanques com soluções detergentes (ácidas e alcalinas), soluções lubrificantes (óleos) e local para o escoamento do excesso de óleo. Poderão também ser



usados tambores giratórios (batedores) contendo casca de arroz ou aparas de couro curtido para a limpeza de carretilhas, ganchos e correntes, não dispensando a posterior higienização com jatos de água fervente ou vapor e sua lubrificação antes de retornarem ao uso.

A lavagem poderá ser feita na sala de matança, mas as operações com os produtos antioxidantes e lubrificantes de uso permanente deverão ser feitas em local apropriado sem interferir nos trabalhos de matança.

### **8. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:**

O estabelecimento possuirá instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. Tais câmaras deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) ao final de um período de 24 a 36 horas (vinte e quatro a trinta e seis horas) esteja ao redor de 0°C (zero graus centígrados) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normas, tais como:

- a) trilhagem aérea de 3m (três metros) ou outro meio de transporte aprovado pelo SIM;
- b) as portas terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) de maneira a ser respeitado o afastamento de 0,60m (sessenta centímetros) do trilho aos seus marcos;
- c) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;
- d) possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;
- e) manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente quatro meias carcaças em ganchos isolados ou seis meias carcaças dispostas em balancins por metro linear de trilho).



Para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tenham porta de entrada e porta de saída.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandido. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização, assim como os trilhos que receberão apenas uma fina camada de óleo comestível, para evitar a sua oxidação.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100lux ao nível do produto.

## **9. TÚNEL DE CONGELAMENTO:**

A instalação de túnel de congelamento não é de caráter obrigatório.

Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de  $-25^{\circ}\text{C}$  (menos vinte e cinco) ou inferior, com velocidade do ar em torno de 5 a 6 m/s (cinco a seis metros por segundo), e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até  $-18^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados) em um período de 20 (vinte) a 24h (vinte e quatro horas).

Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20m (vinte centímetros). Está sendo empregada também a resina de poliuretano expandido, com melhores resultados como material de isolamento. O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte



centímetros) quando forem congelados quartos de carcaças com osso, ou produtos em caixas, sacos ou fardos.

#### **10. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS:**

Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros) de espessura.

O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos  $-12^{\circ}\text{C}$  (menos doze graus centígrados) no seu interior. Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à  $-12^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

Qualquer mecanismo de congelamento será de utilidade no aproveitamento condicional de carcaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de  $-10^{\circ}\text{C}$  (menos dez graus centígrados), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, serão obrigatoriamente condenadas ou tratadas por salmoura por um período mínimo de 21 (vinte e um) dias, com prejuízo maior para o produto, além de requerer controle mais complexo por parte da Inspeção Sanitária e instalações apropriadas para este processamento.



## **11. SALA DE DESOSSA:**

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

a) Pé-direito mínimo de 3,00m (três metros).

b) Sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;

c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário;

d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;

e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;

f) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;

g) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento, com a expedição, com a seção de higienização e depósito de caixas e com o depósito de embalagens.

h) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

## **12. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:**

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.



Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos a galvanizados. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção. A lavagem poderá ser feita na sala de matança desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de matança.

### **13. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:**

Deve ser provida de equipamentos suficientes para proceder o corte e embalagens das peças a serem expedidas. Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

### **14. INSTALAÇÕES PARA DESNATURAÇÃO OU PROCESSAMENTO DE PRODUTOS NÃO-COMESTÍVEIS E CONDENADOS (GRAXARIA):**

Estas instalações serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5,00m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis, inclusive sala de abate. Sua construção será inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção às canaletas ou ralos sifonados. Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela a prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático.

Os equipamentos mínimos necessários serão: tanque para cozimento do sangue que será canalizado diretamente da canaleta de sangria, quando este não for empregado na fabricação de farinha; digestor com aquecimento a vapor indireto (parede dupla) e que alcance temperatura mínima de 120°C, sob pressão ou, autoclave com aquecimento a vapor direto e que atinja também temperatura mínima de 120°C, sob pressão; percoladores e tanques para decantação e depósito de sebo. Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio para o depósito de farinha, sem o risco de sua contaminação.



É rigorosamente proibido o simples cozimento dos produtos não comestíveis e condenados em tachos abertos e sem pressão, onde a temperatura não passa de 100°C (cem graus centígrados).

Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não-comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente para a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma o seu enterramento. O sangue, quando não aproveitado na fabricação de farinhas, será sempre cozido, visto que, este jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria.

Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem.

Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicado o SIM e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

Estes produtos, quando a coleta não for diária, deverão ficar armazenados em local próprio afastado do corpo da indústria composto de piso, teto e cerca de tela.

### **15. DEPÓSITO PARA PELES (COUROS):**

Será obrigatório para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expedidas diariamente, não havendo salga.

As peles serão depositadas aguardando sua expedição e se for o caso, o seu salgamento, em depósitos mantidos sempre com as portas fechadas e com as janelas providas de telas à prova de insetos.

O depósito de peles (couros) será localizado, de preferência em local afastado das instalações onde são manipulados produtos comestíveis. Quando isto não ocorrer, não deve existir comunicação com essas seções, podendo haver com a sala de abate comunicação apenas através de chute ou óculo com tampa articulada.



## **16. DEPÓSITO PARA CASCOS, OSSOS AUTOCLAVADOS, ETC:**

Será localizado sempre distante das instalações onde se manipulam produtos comestíveis. Construído de alvenaria, com piso pavimentado e de fácil higienização, bem ventilado e com telas a prova de insetos em suas aberturas.



## **ANEXO IV**

### **NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MICRO MATADOUROS-FRIGORÍFICOS DE BOVINOS, SUÍNOS, OVINOS E CAPRINOS:**

a) Entende-se por micro matadouro-frigorífico o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das carnes de animais, devendo possuir instalações de frio compatível para abater até cinco bovinos, ou dois bovinos e cinco suínos/ovinos/caprinos, ou seis suínos/ovinos/caprinos por dia (o abate do animal seguinte só pode ocorrer após o término das operações do animal anterior) e atender às exigências no tocante ao impacto ambiental (resíduos, roedores, vetores, etc.).

b) Estes estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Processamento de produtos de origem animal.

c) Só poderão ser abatidos animais previamente testados quanto a doenças infecto-contagiosas ou que sejam oriundos de propriedades testadas e relacionadas pela Secretaria Municipal de Agricultura.

d) Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

### **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS RELACIONADOS COM A TÉCNICA DE INSPEÇÃO ANTE E POST-MORTEM.**

#### **1) CURRAIS E ANEXOS:**

As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações.

#### **1.1 CURRAIS DE ESPERA:**



Os animais deverão ficar em currais livres de barro por um período determinado no manual de boas práticas de fabricação antes de serem insensibilizados. Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos, ovinos ou caprinos.

### **1.2 BANHO DE ASPERSÃO:**

Os animais, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada, e com canalização das águas residuais.

### **1.3 BOX DE INSENSIBILIZAÇÃO:**

Os boxes serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas, sendo proibido o uso de madeira e box situado dentro da sala de abate.

O atordoamento será efetuado sempre por concussão cerebral, empregando-se pistola de dardo cativo ou pneumática, eletrochoque para suínos, ou outro método aprovado pelo SIM, sendo proibido o uso de choupa ou picada no bulbo.

## **2) CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

### **2.1 PISOS E ESGOTOS:**

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0 % em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.



## **2.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus). As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

## **2.3 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação e de 500lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

## **2.4 TETO:**

Deve possuir forro de material adequado. Não é permitido como forro o uso de madeira ou outro material de difícil higienização.



O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado. Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pelo SIM.

## **2.5 CARROS:**

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”.

Os carros para produtos condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição “CONDENADOS”.

## **2.6 CHUTES:**

Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável. Os chutes para produtos não-comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis.

## **2.7 MESAS:**

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável aprovado pelo SIM, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras. Deverá haver ainda água a 85°C em abundância para a higienização das mesas.



### **3) SALA DE MATANÇA:**

Terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários. As operações de sangria, esfola e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

As pessoas que exercem operações na área externa não poderão exercer operações na área interna antes de passarem por processos de higienização.

Todas as operações da sangria em diante deverão ser realizadas na trilhagem aérea, exceto a depilagem dos suínos.

Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro.

#### **3.1 ÁREA DE VÔMITO:**

Esta área localiza-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Terá como largura mínima 1,50m (um metro e cinqüenta centímetros) e comprimento (distância entre a tampa do box de atordoamento e a canaleta de sangria) de no mínimo 1,50m (um metro e meio), para que os trabalhos nesta área não fiquem prejudicados.

#### **3.2 ÁREA DE SANGRIA:**

A canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, inclusive o aço inoxidável.

O sangue deverá ser coletado separadamente.



No caso do suíno seja depilado, deverá existir um local adequado para tal operação.

### **3.3 TRILHAGEM:**

O trilho terá altura mínima de 5,0m (cinco metros) no ponto de sangria e esfolia, de maneira a assegurar, no mínimo, uma distância de 0,75m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso. Para a trilhagem baixa, a altura mínima será de 4,0m (quatro metros). Na câmara de resfriamento, o trilho terá altura suficiente para não permitir o depósito de meias carcaças em contato de suas partes com o piso.

### **3.4 PLATAFORMAS:**

Serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfolia, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças.

Será sempre construída em metal (de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapante e com corrimão de segurança. O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará a critério do SIM. Deverá possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra).

### **3.5 EQUIPAMENTOS DE LIMPEZA E DE INSPEÇÃO DAS CABEÇAS:**

O equipamento para a inspeção do conjunto cabeça-língua compreende o lavadouro de cabeças e a mesa de inspeção. A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça. Tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

A lavagem demanda água abundante e sob forte pressão, exigindo esgoto de grossa tubulação a fim de evitar-se déficit de vazão.



### **3.6 LAVADOURO DAS MEIAS-CARÇAÇAS:**

O estabelecimento, obrigatoriamente, disporá de equipamentos para a adequada lavagem das meias-carçaças antes destas ingressarem às câmaras de resfriamento.

### **4. SEÇÃO DE BUCHARIA E TRIPARIA, OSSOS, PATAS E PELES (COUROS):**

Será obrigatória esta seção anexa para onde serão conduzidos e esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, através de uma calha. Terá somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis. Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a esta seção.

### **5. CÂMARA DE RESFRIAMENTO:**

O estabelecimento possuirá sistemas de frio que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. Tais câmaras deverão fazer com que a temperatura das carçaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente. Deverá também manter uma distância mínima entre as carçaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente 5 meias carçaças de bovinos para cada 2 metros lineares de trilho, e 4 meias carçaças de suínos/ovinos, em gancho isolado, ou 6 meias carçaças em balancins por metro linear de trilho).

Qualquer mecanismo de congelamento será de utilidade no aproveitamento de carçaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino condicional o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de  $-10^{\circ}\text{C}$  (menos dez graus centígrados), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, serão obrigatoriamente condenadas ou tratadas por salmoura por um período mínimo de 21 (vinte e um) dias, com prejuízo maior para o produto, além de requerer controle mais complexo por parte da Inspeção Sanitária e instalações apropriadas para este



processamento. Este equipamento ou instalação adequada a este fim deverão estar localizados no corpo da indústria.

#### **6. HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS, BANDEJAS, GANCHOS E CARRETILHAS:**

Os materiais deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

#### **7. INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR:**

É obrigatória a instalação de um sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados). O controle da temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

#### **8. PRODUTOS NÃO-COMESTÍVEIS E CONDENADOS (GRAXARIA):**

As operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados deverão ser terceirizadas, ou seja, realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Municipal, Estadual, Federal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados.

Se o recolhimento destes resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia sujas. Caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo que os transportará. Este local deve ser afastado do prédio da indústria e possuir piso lavável, teto e tela contra insetos.

O tanque de coleta do sangue deverá estar protegido contra insetos. O sangue quando não for terceirizado, será sempre cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria.



## ANEXO V

### NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MATADOUROS DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS:

#### **DEFINIÇÕES:**

**1-MATADOUROS DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS:** Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do SIM.

**2-INSTALAÇÕES:** Refere-se ao setor de construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas, envolvendo também sistemas de água, esgoto, vapor e outros.

**3-EQUIPAMENTOS:** Refere-se a maquinaria e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.

**4-CARNE DE AVES:** Entende-se por carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção sanitária oficial antes e depois do abate.

**5-CARCAÇA:** Entende-se pelo corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos. É facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

**6-CORTES:** Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pela legislação vigente, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

**7-RECORTES:** Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.



**8-MIÚDOS:** Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis: o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdico e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.

**9-PRÉ-RESFRIAMENTO:** É o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.

**10-RESFRIAMENTO:** É o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

**11-CONGELAMENTO:** É o processo de resfriamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

**12-TEMPERADO:** É o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo SIM, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento)

## **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS RELACIONADOS COM A TÉCNICA DE INSPEÇÃO**

### **“ANTE MORTEM” E “POST MORTEM”**

#### **1) LOCALIZAÇÃO**

O matadouro deverá ser instalado em centro de terreno, afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação independente de veículos transportadores de aves vivas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes. Deverá dispor de áreas suficientes para as instalações previstas nas presentes normas e ter pavimentadas as áreas de circulação de veículos e pessoas e, as demais áreas não construídas, devidamente urbanizadas.



O funcionamento dos Matadouros de Aves e pequenos animais localizados no perímetro urbano, além de atender ao disposto no item anterior, somente será autorizado depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública, Meio Ambiente e a Prefeitura.

Não será autorizado o funcionamento ou construção de matadouro de aves e pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

## **2) CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AO EQUIPAMENTO**

Os equipamentos e utensílios serão preferentemente de constituição metálica. Permitir-se-á o emprego de material plástico adequado, jamais se admitindo o uso dos de madeira e dos recipientes de alvenaria. Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de chapa de material inoxidável, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal. Caixas e bandejas ou recipientes similares, quando não de chapa de material inoxidável, poderão ser de plásticos apropriados às finalidades. De um modo geral, as superfícies que estejam ou possam vir a estar em contato com as carnes, incluindo soldaduras e juntas, devem manter-se lisas.

Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques, etc., deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 1,20m (um metro e vinte centímetros) das paredes e 0,30cm (trinta centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar sempre a distância mínima de 0,30cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

## **3) CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:**

Quanto à construção, suas características deverão atender as seguintes especificações:



### **3.1 PISO:**

Construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive de 1,5% (um e meio por cento) em direção às canaletas, para a perfeita drenagem. Na construção dos mesmos poderão ser usados materiais do tipo “gressit”, “korodur”, cerâmica industrial, cimento ou outros materiais, desde que aprovados pela Inspeção Municipal.

Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante-câmaras e destas para o exterior, não se permitindo no local, instalações de ralos coletores.

Deverão ser arredondadas os cantos formados pelas paredes entre si, e por estas com o piso.

### **3.2 ESGOTO:**

Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais, através de piletas e sifões.

As bocas de descarga para o meio exterior deverão possuir grade de ferro à prova de roedores, ou dispositivos de igual eficiência.

Não será permitido o retorno das águas servidas. Permitir-se-á a confluência da rede das água servidas dos pré-resfriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico sanitário.

No caso de canaletas no piso, estas devem ter fundo côncavo e estar protegidas com grades ou chapas metálicas perfuradas.

### **3.3 PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

As paredes serão lisas, resistentes e de fácil higienização, impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros ou totalmente, quando necessário, com azulejos ou outro material aprovado pela Inspeção Municipal. Deverão ser rejuntados com cimento (ou massa apropriada) de cor branca ou clara.

As portas de circulação interna deverão ter largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).



Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,0m (dois metros) do piso na sala de abate. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

### **3.4 TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado. Quando as tesouras forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo.

### **3.5 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação e de 500lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações. Exaustores também



poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

#### **4. PARTICULARIDADES QUANTO ÀS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

##### **4.1 RECEPÇÃO DE AVES:**

Será instalada em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

A critério da Inspeção Municipal, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

Será dotada de dispositivo que permita fácil movimentação dos contentores e/ou estrados, os quais, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em seção própria ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

Não será permitido a higienização de veículos transportadores de aves vivas nas áreas de descarga junto a plataforma de recepção.

##### **4.2 INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA:**

A insensibilidade deve ser preferentemente por eletronarose sob imersão em líquido, cujo equipamento deve dispor de registro de voltagem e amperagem, e esta será proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão.

A insensibilidade não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte das aves, e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12s (doze segundos).

Outros métodos poderão ser adotados, como insensibilização por gás, desde que previamente aprovados pelo SIM.

A sangria será realizada em instalações próprias e exclusiva, denominada “túnel de sangria”, voltada para a plataforma de recepção de aves, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto. A operação de sangria será efetuada com as aves contidas pelos pés, em ganchos de material inoxidável, apoiados em trilhagem aérea.



O comprimento do túnel corresponderá ao espaço, percorrido pela ave, no tempo mínimo exigido para uma sangria total, ou seja, 3 (três) minutos, antes do qual não será permitido qualquer outra operação.

Em estabelecimentos que abatem até 500 (quinhentas) aves por dia será permitida a sangria em funil. Deverá ser levado em conta, também, o tempo que as aves deverão permanecer dependuradas pelos pés, antes da sangria, para que haja fluxo de sangue à cabeça.

No túnel, o sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”.

No fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 2(dois) ralos de drenagem: 1(um), destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização, como não comestível, ou outro destino conveniente, a critério da Inspeção Municipal (terceirização).

A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismo que não utilize o fechamento manual, com higienizadores, de fácil acesso ao operador.

A comunicação entre a sangria e a seção de escaldagem e depenagem deverá ser efetuada por abertura de dimensões limitadas (0,60 x 0,80m), com tampa articulada visando a manutenção do isolamento da área de escaldagem, sendo dispensada a tampa quando existir túnel de sangria.

#### **4.3 ESCALDAGEM E DEPENAGEM:**

Deverão ser realizadas em instalações próprias e/ou comuns às duas atividades, completamente separadas através de paredes inteiras, das demais áreas operacionais.

O ambiente deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão. Recomenda-



se o emprego de “lanternins”, coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente. O forro poderá ser dispensado nessa dependência.

A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru, etc.), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema; serão, também, total ou parcialmente condenadas as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações na carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

- por pulverização de água quente e vapor;
- por imersão em tanque com água aquecida através de vapor;
- ou outro processo aprovado previamente pelo SIM;

Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável. A água de escaldagem deverá ser renovada continuamente (1,5 litros por ave), e em seu volume total, a cada turno de trabalho ou a juízo da Inspeção Municipal.

Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeças e retirada da cutícula dos pés, podendo ser manual ou não, quando se destinarem a fins comestíveis, observando-se o mesmo critério quanto à renovação de água e sua frequência.

A depenagem deverá ser mecanizada, e processadas logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento;

Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto, haver, preferentemente uma canaleta para o transporte contínuo das penas para o exterior da dependência. As características e dimensões dessa canaleta poderão variar de acordo com o tipo de equipamento instalado, ser ou não construída no próprio piso, de forma que permita adequado transporte de penas e fácil higienização.



#### **4.4 EVISCERAÇÃO:**

Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada através de paredes inteiras da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a “toailete final” das carcaças. A comunicação desta sala com a seção de depenagem e escaldagem deverá ser através de óculo.

Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, embalagem primária e classificação, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés. Esses chuveiros deverão estar localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços, em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea, preferentemente mecanizada, sob a qual deverá ser instalada uma calha de material inoxidável, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carregadas, por água para os coletores, ou conduzidos diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

As operações de evisceração automatizadas ou não, deverão ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

A trilhagem aérea será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita, em hipótese alguma, que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Essas etapas compreendem:

- 1 - cortes da pele do pescoço e traquéia;
- 2 - extração de cloaca;
- 3 - abertura do abdômen;
- 4 - eventração (exposição das vísceras);



- 5 - inspeção sanitária;
- 6 - retirada das vísceras;
- 7 - extração dos pulmões;
- 8 - “toalete” (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.);
- 9 - lavagem final (externa e internamente);

Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a

inspeção “post-mortem”.

A calha de evisceração deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor, a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência, de modo a evitar acúmulo na seção.

A calha disporá de água corrente, para remoção contínua dos resíduos e de pontos d’água (torneiras) localizadas em suas bordas, na proporção de uma para cada dois operários, destinados à limpeza das mãos.

A inspeção “post-mortem”, executadas na seção de evisceração, disporá de:

1 - área de “Inspeção de Linha”, localizada ao longo da calha de evisceração, logo após a eventração. Deverá dispor de todo equipamento capaz de proporcionar eficiência, facilidade e comodidade das operações de inspeção;

2 - área para “inspeção final”, contígua à calha de evisceração, dotada de focos luminosos em número suficiente provida de sistema de ganchos de material inoxidável, em trilhagem aérea podendo ser fixa, instalado de modo a permitir fácil desvio das carcaças suspeitas e eficiente trabalho de inspeção sanitária;

3 - carrinhos (ou chutes) ou recipientes metálicos, dotados de fechamento, destinados à colocação das carcaças e vísceras condenadas, identificadas, total ou parcialmente, pela cor vermelha e ainda com a inscrição “condenado”.

As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria). As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e



retirado o seu conteúdo imediatamente e após acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4°C, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação contínua da águas o pré-resfriamento dos pés e pescoço, com ou sem cabeça, deverá ser realizada em seção adequada.

A gordura, cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis;

Os pulmões serão obrigatoriamente retirados, com o auxílio de instrumentos do tipo “rugina” ou similar ou ainda através de sistema de vácuo, neste caso o equipamento para pressão negativa e os depósitos de pulmões serão instalados fora da seção.

A lavagem final por aspersão das carcaças após a evisceração, deve ser efetuada por meio de equipamento destinado a lavar eficazmente as superfícies internas e externas.

As carcaças poderão também ser lavadas “internamente” com equipamento tipo “pistola”, ou similar, com pressão d’água adequada.

A localização do equipamento para lavagem por aspersão das carcaças (interna e externamente), quando se tratar de pré-resfriamento por imersão em água deverá ser após a evisceração e imediatamente anterior ao sistema de pré-resfriamento, não se permitindo qualquer manipulação das carcaças após o procedimento de lavagem;

Não será permitido a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão que contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:



A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção Municipal (SIM);

A coleta seja realizada observando todos os princípios básicos de higiene recomendadas pela Inspeção Municipal (SIM);

O produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4°C ou inferior;

O produto seja armazenado e transportado sob refrigeração (0°C) e destinado exclusivamente para pasteurização.

#### **4.5 PRÉ-RESFRIAMENTO:**

É opcional e poderá ser efetuado através de:

- 1 - aspersão de água gelada;
- 2 - imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
- 3 - resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
- 4 - outros processos aprovados pelo SIM.

A renovação de água dos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos durante os trabalhos deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5l (um e meio litros) por ave.

No sistema de pré-resfriamento por aspersão, a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade da Portaria 36/90 do Ministério da Saúde.

A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4°C.

A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hipoclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre.

A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16°C e 4°C, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado, no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção Municipal;



A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento, deverá ser igual ou inferior a 7°C. Tolerar-se a temperatura de 10°C para as carcaças destinadas ao congelamento imediato;

Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores contínuos, por imersão, tipo rosca em fio ou fixos, obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação constante de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo;

Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado;

O sistema de pré-resfriamento em resfriadores contínuos ou não, por imersão deve dispor de equipamentos de mensuração que permitam o controle e registro constante da temperatura da água do tanque e do volume de água renovada.

#### **4.6 GOTEJAMENTO:**

Destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Ao final desta fase, a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

O gotejamento deverá ser realizado imediatamente após o pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento, suspensa e disposta ao longo transportador.

Processos tecnológicos diferenciados, que permitam o escoamento da água excedente as carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo SIM.

#### **4.7 CLASSIFICAÇÃO E EMBALAGEM:**

A classificação poderá ser efetuada antes ou após a embalagem.

As mesas para embalagem de carcaças serão de material inoxidável, superfície lisa, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.



Os miúdos e/ou partes de carcaças, quer sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente;

As carcaças deverão, de preferência, passar da seção de embalagem para a ante câmara, através do óculo (portinhola) provido de “cortina de ar”, ou na ausência deste, de tampa móvel, evitando-se, não somente a perda desnecessária de frio, mas, também, a circulação desnecessária de carrinhos e continentes outros, entre essas seções.

Uma vez embaladas primariamente, o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias, será feito em continentes novos e de primeiro uso, recomendando-se que tal operação seja feita em dependências à parte da seção de embalagem primária.

Poderá ser permitida, a critério da Inspeção Municipal, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Carcaças, partes de carcaças e miúdos de aves devem ser comercializadas devidamente embalados e rotulados conforme legislação nacional vigente.

## **5. SEÇÃO DE CORTES DE CARÇAÇAS:**

Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, quando necessário, com temperatura ambiente não superior a 16°C.

Os cortes poderão também ser efetuadas na seção de embalagem primária e classificação de peso, desde que esta seja climatizada e isolada das demais seções e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de embalagem e classificação.

A seção destinada a cortes e/ou desossa de carcaças deve dispor de equipamento de mensuração para controle e registro da temperatura ambiente, lavatórios e esterilizadores de utensílios distribuídos adequadamente.

A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada de ave devem observar o seguinte:



a. possuir dependência exclusiva para o preparo de tempero e armazenagem dos condimentos. A localização desta dependência deve observar o fluxograma operacional do estabelecimento e permitir fácil acesso dos ingredientes;

b. dispor de área destinada ao preparo do produto e posterior acondicionamento. Permitir-se-á a realização desta operação junto a Seção de Cortes e Desossa, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário;

c. atender os demais dispositivos constantes na Seção de Cortes e Desossa.

d. fica apenas permitido para incorporação do tempero o método de tambleamento ou massageamento mecânico.

Para o caso de seções de industrialização de conservas cárneas, produto cozido, defumados, curados, esterilizados e outros, estes deverão obedecer ao contido nas instruções específicas expedidas pelo SIM.

Para a produção de Carne mecanicamente separada (CMS) de aves deverão ser obedecidas o contido nas instruções específicas da legislação vigente.

## **6. INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS:**

Este conjunto é constituído de ante câmara(s), câmara(s) de resfriamento, câmara(s) ou túnel de congelamento rápido, câmara(s) de estocagem e local para instalação do equipamento produtor de frio, sendo que somente a câmara de resfriamento é obrigatória, podendo ser substituído por equipamento de frio que assegure a redução e a manutenção da temperatura a 5°C nas carcaças.

Essas instalações serão proporcionais a capacidade de abate e produção.

As ante-câmaras servirão, apenas, como área de circulação, não sendo permitido o seu uso para outros fins; excepcionalmente, a operação de retirada das carcaças dos continentes onde foram congelados, para o acondicionamento em sacos ou outros continentes secundários, poderá ser permitida desde que a área assim o comporte e, sem prejuízo das operações normais.



Nas câmaras de resfriamento, não será permitida a estivagem de carcaças, entendendo-se como tal, a deposição das carcaças sem seus recipientes (caixas, bandejas, etc.).

As carcaças depositadas nas câmaras de resfriamento deverão apresentar, temperatura no máximo 5°C (cinco graus centígrados).

A estocagem de aves congeladas deverá ser feita em câmaras próprias, com temperatura nunca superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos).

As carcaças de aves congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados).

As instalações frigoríficas deverão apresentar, ainda, as seguintes características:

- a. ante-câmara (quando houver) com largura mínima de 2,0m (dois metros);
- b. paredes de fácil higienização, resistentes aos impactos e/ou protegidos e/o protegidos parcialmente por estrutura metálica tubular, destinada a amortecer os impactos dos carrinhos sobre as mesmas;
- c. sistema de iluminação do tipo “luz fria”, com protetores à prova de estilhaçamento ou queda;
- d. portas com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) de vão livre, de superfície lisa e de material não oxidável;
- e. dispor de termômetro e, quando exigidos, de outros aparelhos de mensuração e registro;

## **7. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO**

Destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada quando a localização da ante câmara permitir o acesso direto ao transporte.

Terá as seguintes características:

- a. área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso, e acesso ao transporte, não sendo permitido aí o acúmulo de produtos;
- b. totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acoplamento dos



veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

c. proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acoplamento, bem como canaletas para drenagem dos resíduos no piso.

## **8. INSTALAÇÕES DESTINADAS AO FABRICO DE SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (GRAXARIA):**

Estas instalações serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5,0m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis. Sua construção será inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção às canaletas ou ralos sifonados. Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela à prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático. Os equipamentos mínimos necessários serão: tanque para cozimento do sangue que será canalizado diretamente do túnel de sangria, quando este não for empregado na fabricação de farinha; digestor com aquecimento a vapor indireto (parede dupla) e que alcance temperatura mínima de 120°C, sob pressão ou, autoclave com aquecimento a vapor direto e que atinja também temperatura mínima de 120°C, sob pressão; percoladores e tanques para decantação e depósito de sebo. Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio para o depósito de farinha, sem o risco de sua contaminação.

É rigorosamente proibido o simples cozimento dos produtos não comestíveis e condenados em tachos abertos e sem pressão, onde a temperatura não passa de 100°C (cem graus centígrados).

Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente para a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o seu enterramento. O sangue, quando não aproveitado na fabricação de farinhas, será sempre cozido, visto que este jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria.



Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Municipal, Estadual ou Federal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem. Quando for utilizada esta prática e a coleta não for realizada diariamente, deverá existir um local adequado e afastado do corpo da indústria para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo transportador. Este local deve ser coberto, com piso pavimentado e cercado por tela ou outro material.

Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicado SIM e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

#### **9. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:**

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

A lavagem poderá ser feita na sala de matança no final dos trabalhos desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de matança. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

#### **10. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:**

Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

#### **11. MÉTODO DE CONTROLE INTERNO E DRIPPING TEST:**

Visando o combate a fraudes em carne de aves, ficam todos os estabelecimentos de abate de aves que venham a ser registrados, obrigados a



estabelecer programa de controle e de prevenção e controle de absorção de água em carcaças;

O referido programa deverá contemplar os produtos produzidos pela empresa, metodologias de controle, prevenção e monitoramento de absorção, periodicidade dos testes realizados e ações corretivas a serem adotadas ao processo e aos produtos em caso de não conformidades encontradas, bem como outras informações que as empresas julgarem necessárias;

As técnicas utilizadas para controle bem como os limites máximos permitidos deverão obedecer à Portaria nº 210 de 10 de novembro de 1998 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA ou outra legislação que vier a substituí-la;

Além do método de controle interno, obrigatório para todos os estabelecimentos, cujo percentual máximo admitido é de 8%, os estabelecimentos que produzem produtos congelados também deverão contemplar em seus programas o método do gotejamento (Drip Test), cujo resultado deve ser igual ou inferior a 6%;

A definição da periodicidade do monitoramento é de responsabilidade dos estabelecimentos e deverá considerar o volume de abate, velocidade de abate e turnos/horas de funcionamento, sempre com o objetivo de garantir a produção de produtos de acordo com a legislação vigente. Porém, a empresa deve realizar no mínimo 1 (um) teste utilizando o método de controle interno por turno de trabalho de 6h e, se for o caso, 1 (um) teste utilizando o método de gotejamento por semana;

Os índices de absorção devem ser registrados em planilha própria;

Constatando absorção de água superior aos limites preconizados a empresa deve providenciar imediatamente as ações corretivas sobre o processo e sobre o produto;

Os estabelecimentos deverão dispor de local e equipamentos para realização dos testes de controle interno e, quando for o caso, de drip test. Estes equipamentos devem apresentar compatibilidade com a IN 20/1999 (MAPA) e também ficarão à disposição do Serviço de Inspeção para realização de testes quando julgar necessário.



Observação: as empresas que necessitarem adequações estruturais para atendimento desta exigência que impliquem em aprovação prévia de projeto deverão, ainda assim, disponibilizar condições temporárias e provisórias para realização dos testes até a conclusão do processo e modificações/adequações definitivas;

A realização de testes e verificações por parte da inspeção não desobriga as empresas a adotarem seu próprio programa de autocontrole;

A qualquer momento, se o serviço de inspeção oficial julgar necessário, poderá realizar e/ou solicitar novos testes de absorção.

O referido programa será avaliado juntamente com as auditorias em Boas Práticas de Fabricação/Programas de Autocontrole ou a qualquer tempo a critério do Serviço de Inspeção;

A inspeção local acompanhará e verificará o efetivo cumprimento do referido programa;

O descumprimento ao disposto no item 19 sujeita os infratores às penalidades legais e administrativas cabíveis.



## ANEXO VI

### NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FÁBRICAS DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS (EXCETO ENLATADOS):

#### **DEFINIÇÕES:**

**1- FÁBRICA DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS:** Entende-se por “Fábrica de conservas de produtos Cárneos” o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

**2- FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS:** Estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais de espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispendo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

**3- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, envolvendo também sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

**4- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

**5- PROCESSAMENTO:** É a técnica de modificação das propriedades da carne através de tratamento físico, químico ou biológico, ou através da combinação destes métodos. O processo envolve geralmente cortes ou cominuições mais ou menos intensos, a par de adição de condimentos, especiarias e aditivos diversos.

**6- OPERAÇÕES:** Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

**7- CARNE:** Por produto cárneo entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base



óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

### **CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

#### **1) INSTALAÇÕES:**

##### **1.1 PISOS E ESGOTOS:**

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

O piso será de material resistente à choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. Todos os esgotos serão lançados nos condutores principais por meio de sifões.

Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 0,15m (quinze centímetros) para cada 50m<sup>2</sup> (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores serem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão,



no mínimo, a 100 l/h/m<sup>2</sup> (cem litros/hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

O piso das câmaras serão construídos de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitido a existência de ralos no seu interior.

## **1.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura de 3,0m (três metros).

As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,0m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,0m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos, permitindo-se como largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros). Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de arrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anti-corrosivo. Possuirá portas metálicas ou de material plástico com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) e altura mínima de 2,50m (dois metros e meio), não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas



câmaras que não utilizam trilhos, o pé-direito poderá ser de 2,50 m (dois metros e meio).

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

### **1.3 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isso, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação, de 500lux nas áreas de inspeção e de 100lux nas câmaras, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

### **1.4 TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado, e quando de madeira, estas deverão ser pintadas com tinta óleo.



### **1.5 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Nas seções onde são manipulados carnes, vísceras, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro. Os higienizadores, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), são exigidos nas seções onde forem utilizados tais instrumentos. Na parte inferior (fundo), deve dispor de um bujão de descarga, para limpeza do higienizador.

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido, e pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

### **1.6 CARROS:**

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”.

### **1.7 CORREDORES :**

Quando existirem, deverão ter largura mínima de 2 metros.

### **1.8 TRILHAGEM AÉREA:**

Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), podendo ser dispensado desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.

## **2. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS:**

Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas. Será obrigatoriamente coberta e, de preferência,



totalmente fechada de maneira que a porta do veículo transportador acople à sua porta.

Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso.

Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo SIM.

### **3. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA:**

A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento.

Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

### **4. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATÉRIA-PRIMA:**

As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a  $-18^{\circ}$  (dezoito graus centígrados negativos). As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e adequadamente higienizados.

Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

### **5. SALA DE DESOSSA:**

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito mínimo de 3,0m.



b) Sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C durante os trabalhos;

c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for interesse da Empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratários;

d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;

e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;

f) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas isoladas;

g) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento, a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens;

h) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução dos trabalhos de embalagem secundária, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;

i) Lavatórios de mãos e higienizadores conforme as normas técnicas.

## **6. SALA DE PROCESSAMENTO:**

Também denominada “seção de manipulação”, esta seção será contígua à sala de desossa ou à câmara de resfriamento ou câmara de estocagem de congelados de matéria-prima. Terá as mesmas características da sala de desossa, sendo dispensado do higienizadores.

Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo



estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável, etc.

A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessário uma higienização entre as duas operações.

#### **7. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MASSAS:**

Será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento de produtos. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0°C.

Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.

#### **8. SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE ENVOLTÓRIOS NATURAIS (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.):**

Esta seção servirá como local para preparação dos envoltórios naturais, compreendendo a sua lavagem com água potável, a sua seleção e sua desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade. Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas desde que rigorosamente limpos interna e externamente desde que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias conforme as normas técnicas, etc.

A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessário para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.



### **9. SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS:**

Esta seção localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

Como equipamentos possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.

Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo SIM.

### **10. SEÇÃO DE COZIMENTO:**

Esta seção deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas à vapor, mesas inox, exaustores, etc.

### **11. SEÇÃO DE BANHA:**

Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências:

- Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos - destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário composto de digestores, tanques percoladores, transportadores mecânicos (caracóis ou similares), banhas e prensas (a razão de 7 Kg de



tecido adiposo por suíno abatido). Será permitido o uso de processos contínuos ou aprovados pelo SIM para a fusão à baixa temperatura.

- Sala de tratamento, cristalização e embalagem - será dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregadas para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, cristalização (refriamento) e embalagem será localizada contígua à sala para a fusão e levada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável. O tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável. Será permitida a estocagem de produto pronto, embalado, nesta sala desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

### **12. SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO:**

Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta (ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

### **13. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS:**

Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura permanecerá, como nas demais câmaras de resfriamento, ao redor de 0°C. Nesta câmara, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, será tolerado prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

### **14. CÂMARA DE CURA:**

O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura, onde os



mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequada, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos e no memorial aprovado e registrado no SIM.

Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização.

Quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir câmara de resfriamento específica ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

### **15. SEÇÃO DE FATIAMENTO:**

O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente de 10°C (dez graus centígrados), tolerando-se como máxima a temperatura de 15°C (quinze graus centígrados).

O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada hora de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

O fatiamento só será permitido na seção de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a



operação e quando houver área suficiente para os equipamentos. Neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

#### **16. SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

Será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc. A operação de embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

#### **17. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:**

Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

#### **18. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS, CAIXAS, BANDEJAS E CARRINHOS:**

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

A lavagem poderá ser feita na sala de matança desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de matança. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.



## ANEXO VII

### NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS:

#### **DEFINIÇÕES:**

**1- ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS:** Entende-se por “Entreposto de Carnes e Derivados” o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, manipulação, acondicionamento e distribuição de carnes frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do SIM.

**2- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, envolvendo também sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

**3- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

**4- OPERAÇÕES :** Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

**5- CARNE:** Por produto cárneo entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

#### **CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

##### **1) INSTALAÇÕES:**

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

##### **1.1 PISOS E ESGOTOS:**



O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

O piso será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. Todos os esgotos serão lançados nos condutores principais por meio de sifões.

Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 0,15m (quinze centímetros) para cada 50m<sup>2</sup> (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores serem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, no mínimo, a 100 l/h/m<sup>2</sup> (cem litros/hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

O piso das câmaras serão construídos de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitido a existência de ralos no seu interior.

### **1.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

O “pé-direito” da sala de desossa e demais dependências terá altura de 3,0m (três metros)



As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,0m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,0m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes através de trilhos, permitindo-se como largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros). Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anti-corrosivo. Possuirá portas metálicas ou de material plástico com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) e altura mínima de 2,50m (dois metros e meio), não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas câmaras que não utilizam trilhos, o pé-direito poderá ser de 2,50m (dois metros e meio).

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas a prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.



### **1.3 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isso, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação, de 500lux nas áreas de inspeção e de 100lux nas câmaras, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

### **1.4 TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado, e quando de madeira, estas deverão ser pintadas com tinta óleo.

### **1.5 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Nas seções onde são manipulados carnes, vísceras, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro. Os higienizadores, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), são exigidos nas seções onde forem



utilizados tais instrumentos. Na parte inferior (fundo), deve dispor de um bujão de descarga, para limpeza do higienizador.

#### **1.6 CARROS:**

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”.

#### **1.7 CORREDORES :**

Quando existirem, deverão ter largura mínima de 2 metros.

#### **1.8 TRILHAGEM AÉREA:**

Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), podendo ser dispensado desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.

### **2) INSTALAÇÕES NECESSÁRIAS PARA O FUNCIONAMENTO DE ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS:**

#### **2.1 SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS:**

Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas. Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a porta do veículo transportador acople à sua porta.

Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso.

Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo SIM.

-



### **CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA:**

A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento.

Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

### **- CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATÉRIA-PRIMA:**

As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a  $-18^{\circ}$  (dezoito graus centígrados negativos). As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e adequadamente higienizados.

Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

### **- SALA DE DESOSSA:**

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito mínimo de 3,0m.
- b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre  $14^{\circ}\text{C}$  e  $16^{\circ}\text{C}$  durante os trabalhos;
- c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for interesse da Empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratários;
- d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;



e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;

f) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas isoladas;

g) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento, a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.

h). Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução dos trabalhos de embalagem secundária, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;

i) Lavatórios de mãos e higienizadores conforme as normas técnicas.

## **2.2 SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS:**

Quando existir, esta seção localizar-se-á contígua à sala de desossa e destina-se exclusivamente aos condimentos para preparo de produtos empanados, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

Como equipamentos possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.

Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa, desde que aprovado pelo SIM.



### **2.3 CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS:**

Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura permanecerá, como nas demais câmaras de resfriamento, ao redor de 0°C. Nesta câmara, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, será tolerado prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

### **2.4 SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

Será anexa à seção de desossa, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc. A operação de embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

### **2.5 SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:**

Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos. Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

### **2.6 BARREIRA SANITÁRIA:**

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido; e pia com torneira acionada a pedal ou joelho e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

## **3) OUTRAS SEÇÕES:**

### **3.1 SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS, CAIXAS, BANDEJAS E CARRINHOS:**

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inoxidável ou de fibra



de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

A lavagem poderá ser feita na sala de desossa desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos.

Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.



## ANEXO VIII

### NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FUNCIONAMENTO DE ENTREPOSTO E DE FÁBRICA DE CONSERVA DE PESCADO:

#### **DEFINIÇÕES:**

**1- ENTREPOSTO DE PESCADO:** Entende-se por “entrepasto de pescado” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas ao recebimento, manipulação, frigorificação, distribuição e comércio do pescado, podendo ter anexas dependências para industrialização e, neste caso, satisfazendo às exigências fixadas para as fábricas de conservas de pescado, dispendo de equipamento para aproveitamento integral ou não de subprodutos não comestíveis.

**2- FÁBRICA DE CONSERVA DE PESCADO:** Entende-se por “fábrica de conserva de pescado” o estabelecimento dotado de dependências, instalações e equipamentos adequados ao recebimento e industrialização do pescado por qualquer forma, com aproveitamento integral ou não dos subprodutos não comestíveis.

**3- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das seções de recepção, manipulação, expedição e seus anexos, câmaras frigoríficas, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

**4- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas, tanques, carros e demais utensílios utilizados nos trabalhos industrialização do pescado.

**5- OPERAÇÕES:** Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção do pescado e seus subprodutos.



## **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS RELACIONADOS COM A TÉCNICA DE INSPEÇÃO “ANTE” E “POST-MORTEM”:**

### **1. TANQUE DE DEPURAÇÃO:**

Deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Poderá ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

### **2. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA:**

A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

O cilindro ou esteira de lavagem deverá ser constituído de material impermeável e inoxidável e de fácil higienização e dispor de água sob pressão com cinco partes por milhão (5 ppm) de cloro residual a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado.

Nesta área poderá dispor de câmara de espera (isotérmica) para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado de imediato.

### **3. SEÇÃO DE EVISCERAÇÃO E FILETAGEM:**

Deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem).

A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.



A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

#### **4. SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

Quando houver será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento. A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária. O acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

#### **5. FÁBRICA E/OU SILO DE GELO:**

Deverá possuir instalações para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária.

Preferencialmente o silo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, ser conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

#### **6. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO OU ISOTÉRMICAS:**

O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo certas normas, tais como:

- a) as portas terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros);



b) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;

c) possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;

d) possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandido. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização, assim como os trilhos que receberão apenas uma fina camada de óleo comestível, para evitar a sua oxidação.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100lux ao nível do produto.

No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre  $-0,5^{\circ}\text{C}$  e  $-2^{\circ}\text{C}$ .

## **7. TÚNEL DE CONGELAMENTO:**

Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas não superiores a  $-25^{\circ}\text{C}$  (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até  $-12^{\circ}\text{C}$  (menos doze graus centígrados) no menor período possível (inferior a 24 horas).

Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20m (vinte



centímetros). Está sendo empregada também a resina de poliuretano expandido, com melhores resultados como material de isolamento.

O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e a baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

- a) o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
- b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

## **8. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS:**

Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).

O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -12°C (menos doze graus centígrados) no seu interior. Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das



paredes e do teto e em temperatura nunca superior a  $-18^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

Para estabelecimentos de pequeno porte será admitida a estocagem em freezers.

#### **9. SALA DE FRACIONAMENTO DE PRODUTO CONGELADO:**

Esta sala deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

Esta sala possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito mínimo de 3 m (três metros).
- b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre  $14^{\circ}\text{C}$  e  $16^{\circ}\text{C}$  (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;
- c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário;
- d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
- e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- f) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;
- g) Ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transite pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.
- h) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.



## **10. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:**

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

Disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Para caixas utilizadas na recepção do pescado íntegro (sem lavagem prévia), estas serão higienizadas numa seção própria localizada contígua à seção de recepção do pescado. Estas caixas, mesmo após a higienização, não entrarão na indústria.

As caixas de uso interno, ou utilizadas na expedição de produtos prontos, serão higienizadas em seção que se comunique com as seções de industrialização por porta ou óculo.

## **11. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:**

Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar-se às portas dos veículos.

## **CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

### **1. INSTALAÇÕES:**

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.



## **2. PISOS E ESGOTOS:**

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, granitina, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 0,15m (quinze centímetros) para cada 50m<sup>2</sup> (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores serem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, no mínimo, a 100l/h/m<sup>2</sup> (cem litros/hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

## **3. PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

O “pé-direito” deverá ter no mínimo 2,70 metros.

As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,0m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,0m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas



e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos permitindo-se como largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas a prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

#### **4.ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isto, no seu projeto será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação e de 500lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas ou locais de execução das operações.



Nas câmaras de resfriamento e congelamento, a iluminação deverá ter protetor a prova de estilhaçamento.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

#### **5.TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo cimento amianto fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado. Quando forem vigas (tesouras) de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo.

#### **6.LAVATÓRIOS DE MÃOS:**

Em todos os locais onde são realizadas operações como manipulação, evisceração, filetagem, além de outros locais onde não se disponha de mesa com fonte de água corrente e são realizadas operações com produtos comestíveis, tanto na sala de evisceração como nas seções anexas, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Os lavatórios de mãos e os higienizadores devem ter esgotos canalizados até uma altura e no máximo 10 cm (dez centímetros) do piso.

#### **7.CARROS:**

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "NÃO COMESTÍVEIS". Os carros para produtos



condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição “CONDENADOS”.

### **8.CHUTES:**

Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável e desmontáveis em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acanaletados, com tampa ajustável e removível em toda a sua extensão. Os chutes para produtos não comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis. Os chutes que ligam seções de produtos, respectivamente, comestíveis e não comestíveis, devem possuir na extremidade que abre na seção de produtos não-comestíveis, uma tampa articulada, que permita a passagem do produto, evitando, porém o refluxo de odores estranhos.

### **9.MESAS:**

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável aprovado, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

### **10. INSTALAÇÕES PARA DESNATURAÇÃO OU PROCESSAMENTO DE PRODUTOS NÃO-COMESTÍVEIS E CONDENADOS (GRAXARIA):**



Estas instalações serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5,00m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis. Sua construção será inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção às canaletas ou ralos sifonados. Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela à prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático. Os equipamentos mínimos necessários serão: tanque para cozimento do sangue que será canalizado diretamente da canaleta de sangria, quando este não for empregado na fabricação de farinha; digestor com aquecimento a vapor indireto (parede dupla) e que alcance temperatura mínima de 120°C, sob pressão ou, autoclave com aquecimento à vapor direto e que atinja também temperatura mínima de 120°C, sob pressão; percoladores e tanques para decantação e depósito de óleo. Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio para o depósito de farinha, sem o risco de sua contaminação. É rigorosamente proibido o simples cozimento dos produtos não comestíveis e condenados em tachos abertos e sem pressão, onde a temperatura não passa de 100°C (cem graus centígrados).

Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não-comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente para a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma o seu enterramento. O sangue, quando não aproveitado na fabricação de farinhas, será sempre cozido, visto que, este jamais poderá ser lançado “in natura” nos efluentes da indústria.

Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Municipal, Estadual ou Federal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem.



Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicado o SIM e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

Estes produtos, quando a coleta não for diária, deverão ficar armazenados em local próprio afastado do corpo da indústria composto de piso, teto e cerca de tela.

### **FÁBRICA DE CONSERVA DE PESCADO ( salga, defumação, esterilização, ...)**

Além das dependências já solicitadas para “Entrepasto de Pescado” serão exigidas outras seções conforme o processo de conservação utilizado, respeitando as mesmas exigências quanto à natureza das instalações e equipamentos, e mantendo fluxo contínuo de produção.

#### **1 - SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS:**

Esta seção localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

Como equipamentos possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.

Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo SIM.

#### **2 - SEÇÃO DE COZIMENTO:**

Esta seção deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como



equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas a vapor, mesas inox, exaustores, etc.

### **3 - SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO:**

Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta (ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

### **4 - SEÇÃO DA DESPOLPADEIRA (carne mecanicamente separada):**

A seção deverá ser mantida a temperatura de 10°C durante as operações.

### **5 - SALA DE PROCESSAMENTO:**

Também denominada "seção de manipulação", esta seção será contígua à sala de evisceração e filetagem ou à câmara de resfriamento ou câmara de estocagem de congelados de matéria-prima. Terá as mesmas características da sala de fracionamento de produtos congelados.

Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável, etc.



## ANEXO IX

### NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA GRANJAS AVÍCOLAS, ENTREPOSTOS DE OVOS E FÁBRICA DE CONSERVA DE OVOS

#### **A) DEFINIÇÕES:**

**1- GRANJA AVÍCOLA:** Entende-se por GRANJA AVÍCOLA, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e distribuição de ovos “in natura”, oriundos da própria granja produtora.

**2- ENTREPOSTOS DE OVOS:** Entende-se por ENTREPOSTO DE OVOS, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos “in natura”, oriundos de vários fornecedores.

**2- FÁBRICA DE CONSERVAS DE OVOS:** Entende-se por FÁBRICA DE CONSERVAS DE OVOS, o estabelecimento destinado especificamente para a finalidade, dispor somente de unidades de industrialização, não se dedicando à produção de ovos “in natura”.

**3- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, classificação, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

**4- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de classificação e envase de ovos.

### **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE GRANJAS AVÍCOLAS, ENTREPOSTOS DE OVOS E FÁBRICA DE CONSERVA DE OVOS:**

#### **1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:**

##### **1.1- LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:**

A Granja Avícola, Entrepósito de Ovos e a Fábrica de Conservas de Ovos deverão estar localizados em área delimitada, afastada de fontes produtoras de mau cheiro ou de locais que possam abrigar insetos, roedores ou quaisquer outros animais.



- área de terreno suficiente, visando futuras ampliações;
- distante de demais construções ou abrigo de animais;
- construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências, porém, quando esta situação ocorrer, não será permitida a comunicação entre os dois prédios;
  - afastado das vias públicas, preferentemente a uma distância mínima de 05 (cinco) metros;
  - fácil acesso e circulação interna;
  - dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;
  - área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas.

As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

## **1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

### **1.2.1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:**

#### **1.2.1.1. ÁREA CONSTRUÍDA:**

Deverá ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

#### **1.2.1.2. INSTALAÇÕES:**

A Granja Avícola deverá dispor de dependências para:

- Recepção e seleção de ovos;
- Classificação, envase e armazenamento do produto embalado;
- Depósito para material de envase e rotulagem; dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição, recomendando-se a previsão de um local coberto e dotado de tanque, para higienização dos vasilhames e utensílios;
- Vestiários e sanitários.

O Entrepasto de Ovos deverá dispor de dependências para:



- Recepção e seleção de ovos;
- Classificação, envase e armazenamento do produto embalado;
- Depósito para material de envase e rotulagem; dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição;
- Local apropriado para a lavagem de recipientes, bandeja ou similares;
- Vestiários e sanitários.

A Fábrica de Conserva de Ovos deverá dispor de dependências para:

- Recepção e seleção de ovos;
- Classificação e industrialização de ovos, compatível com a tecnologia utilizada e convenientemente aparelhado para o processamento;
- Local apropriado para a quebra dos ovos, provido de equipamento para quebra automatizada de ovos;
- Envase e armazenamento do produto embalado;
- Depósito para material de envase e rotulagem; dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição;
- Local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do SIM, para lavagem e/ou esterilização de recipientes, baldes, bandejas ou similares;
- Vestiários e sanitários.

As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

#### **1.2.1.3 - PISOS E ESGOTOS:**

O piso deverá ser anti-derrapante, constituído de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, recomendando-se ladrilho de ferro, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo SIM, rejuntado adequadamente e apresentando uma declividade mínima de 1% (um por cento) em direção aos ralos e canaletas.

Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências.



Não será permitido o deságüe direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

#### **1.2.1.4 - PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,80m (um e oitenta) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros.

Acima da área de 1,80m (um e oitenta) metros as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

Recomenda-se como mínimo necessário a largura de 1,20 (um metro e vinte centímetros).

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

#### **1.2.1.5 - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.



A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.

#### **1.2.1.6 - TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de classificação e estocagem de ovos. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

#### **1.2.1.7 - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento, classificação e envase de ovos, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

### **1.3 - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:**

#### **1.3.1 - EQUIPAMENTOS:**

Granja Avícola e Entrepasto de Ovos: basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM.

Fábrica de Conserva de Ovos: os equipamentos e utensílios, tais como mesas, carrinhos e outros continentes que recebam produtos comestíveis, deverão ser de aço inoxidável. Caixas e bandejas poderão ser de plástico apropriado às finalidades.

##### **1.3.1.1 - NATUREZA DO MATERIAL:**

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

##### **1.3.1.2 – DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS:**



É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.

### **1.3.1.3 - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:**

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

### **1.3.2 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO:**

O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos os padrões de potabilidade.

Poderá ser exigida a cloração, e em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície.

Os depósitos de água tratada deverão permanecer fechados, a fim de evitar possíveis contaminações. As mangueiras deverão ser mantidas em suportes, quando fora de utilização.

## **1.4 – ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES:**

### **1.4.1 – VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:**

Admite-se, conforme o caso, a localização dos vestiários e sanitários na residência do proprietário, quando para isto existirem condições, mediante autorização do SIM.



## **ANEXO X**

### **NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA USINAS DE BENEFICIAMENTO DE LEITE:**

#### **A) DEFINIÇÕES:**

**1- USINA DE BENEFICIAMENTO DE LEITE:** Assim denominado o estabelecimento que tem por finalidade principal receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo público.

**2- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil da plataforma de recepção, laboratório, sala de beneficiamento, câmaras frigoríficas, sala de expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, anexos e outras instalações, sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

**3- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento do leite.

**4- BENEFICIAMENTO DE LEITE:** Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações, seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração industrial, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

**5- LOCALIZAÇÃO DOS ESTÁBULOS E ANEXOS:** Os estábulos, pocilgas, silos, depósitos de feno e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados o mais distante possível ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações aos locais onde são recebidos, beneficiados os produtos utilizados na alimentação humana.

### **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE USINAS DE BENEFICIAMENTO DE LEITE:**

#### **1) FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:**

##### **1.1 - LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:**

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de



10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

Neste caso, as áreas limítrofes com via pública deverão ser ocupadas por dependências que permitam instalação de vitrais fixos ou paredes sem aberturas para o exterior.

Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar-se principalmente problemas de poluição. Para tanto, devem ser ouvidas as autoridades competentes.

As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

## **1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

### **1.2.1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:**

#### **1.2.1.1. - ÁREA CONSTRUÍDA:**

Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

#### **1.2.1.2. - PISOS E ESGOTOS:**

O piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, anti-derrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção dos ralos e canaletas. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.



São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular ou semi-polido, ou outros aprovados pelo SIM.

A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras cujas temperaturas sejam inferiores a zero grau. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa. Nas câmaras cuja temperatura seja inferior a zero grau as águas servidas deverão ser escoadas por desníveis até as canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos sólidos, bem como de dispositivos de depuração artificial.

Não será permitido o deságüe direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

### **1.2.1.3 - PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 2.00 (dois) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros. Nas câmaras frias esta altura poderá ser reduzida para até 2,5 (dois metros e cinquenta centímetros).

Acima da área de 2,00m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.



As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas.

#### **1.2.1.4 - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim o indicarem, poderá ser exigida a climatização.

#### **1.2.1.5 - TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e vapores e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, beneficiamento, armazenamento e expedição do produto. Não é permitido o uso de madeira ou



outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica.

### **1.2.1.6 - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Em todos os locais onde são realizadas as operações de beneficiamento do leite, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

### **1.2.1.7- MESAS:**

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado.

## **1.3 - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:**

### **1.3.1 - NATUREZA DO MATERIAL:**

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

Os latões para transporte de leite poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado, plástico ou outros materiais aprovados pelo SIM. Nos latões estanhados, a estanhagem terá de ser perfeita e a liga não poderá ter mais que 2% (dois por cento) de chumbo.

Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.



### 1.3.2 - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento mínimo de 0,80 m entre si e em relação as paredes, colunas e divisórias.

### 1.3.3- CONVENÇÕES DE CORES PARA TUBULAÇÕES:

- 1- Vermelha..... incêndio
- 2- Preta..... esgoto
- 3- Verde.....água potável
- 4- Marrom..... água hiperclorada
- 5- Amarela..... amônia
- 6- Branca..... vapor
- 7-Cinza..... força
- 8-Azul..... ar comprimido

### 1.4 - SEÇÕES:

#### 1.4.1 - PRÉDIO INDUSTRIAL:

##### 1.4.1.1 - RECEPÇÃO:

A recepção deverá localizar-se em plataforma situada a 0,80 m do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Em recepção não totalmente automatizada, há necessidade de prever-se um local adequando para a guarda dos vasilhames já higienizados.

Em estabelecimentos que recebem leite em latões em volume superior a 5.000 (cinco mil) litros diários exige-se a instalação de higienização automática de vasilhame, sendo que na última fase é obrigatório o tratamento com ar seco.

Quando a recepção for superior a 10.000 (dez mil) litros diários, o recebimento será realizado através de esteira automática ou de roletas para transporte de vasilhames, com desvio e tanque para leite ácido, balança para pesagem do leite e máquina de lavar latões.



Para recepção superior a 20.000 (vinte mil) litros diários será necessário balança de prato duplo, sempre protegida com tela milimétrica de aço inoxidável, fixada em suporte metálico.

A recepção de vasilhames é considerada área “suja”, havendo necessidade de ser separado das seções de beneficiamento de leite.

A recepção de caixas plásticas para acondicionamento de leite pasteurizado deverá ser localizada em dependências adequada e separada, de modo a facilitar o recebimento pela plataforma e proporcionar uma boa seqüência em relação ao envasamento do leite.

As caixas terão de ser eficientemente higienizadas, e, quando o estabelecimento produzir volume superior a 5.000 (cinco mil) litros/dia de leite pasteurizado, serão exigidas máquinas próprias para a higienização das mesmas.

A recepção e a seleção do leite de retorno para aproveitamento condicional serão feitos nesta dependências, havendo necessidade de água em abundância para lavagem externa das embalagens, de tanques para o leite e de coletores para as embalagens, após o seu esvaziamento. Este setor, por ser considerado área “suja”, deverá ser independente.

#### **1.4.1.2 - BENEFICIAMENTO:**

Os equipamentos destinados ao beneficiamento do leite constarão de: tanques de acúmulo dotados de tampa, tanque exclusivo para leite ácido, bomba sanitária, filtro de linha e/ou padronizador, tanque de equilíbrio, pasteurizador e, opcionalmente, homogeneizador, resfriador e esterilizador conforme a necessidade, a cargo do SIM.

O leite ácido deverá ser transportado para outro estabelecimento sob Inspeção Municipal em tanques separados e devidamente lacrados, ou em latões também lacrados e identificados, ou ainda, quando para devolução ao produtor, após desnaturação.

Para leite de consumo (leite pasteurizado envasado) os pasteurizadores deverão apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada pelo Órgão Oficial Competente.



As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável ou outro material aceito pelo SIM.

A seção de beneficiamento deverá localizar-se próximo dos tanques de armazenamento e estes das máquinas de envasar.

#### **1.4.1.3 - ESTOCAGEM:**

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras frias, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem seqüência adequada em relação ao beneficiamento e a expedição.

As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas e em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem em câmaras frias deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

#### **1.4.1.4 - CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:**

O estabelecimento deve possuir instalações de frio com câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas e em todos os casos serão instalados termômetros externos.

As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normais tais como:

a)- As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

b)- Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.



A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandindo. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto.

Poderá ser utilizado outro sistema de frio aprovado pela SIM.

#### **1.4.1.5 - EXPEDIÇÃO:**

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

#### **1.4.1.6 - LABORATÓRIO:**

O laboratório para as análises do leite recebido deverá estar localizado de maneira estratégica, próximo a plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

O Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer à indústria a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas nos laboratórios das indústrias.

A Inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a laboratórios oficiais.



#### **1.4.1.7 - SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS:**

O uso de madeira, também é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques inox ou de fibra de vidro liso e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.

#### **1.5 - TRANSPORTE:**

##### **1.5.1 - DA MATÉRIA-PRIMA:**

Para proteger a matéria-prima do sol, da poeira e de outros agentes que lhe sejam prejudiciais, exige-se a instalação de abrigos, mesmo que rústicos, para latões contendo leite. Estes serão transportados em veículos providos de toldo ou lona sobre armação.

Proibe-se a medição e transvase do leite em estradas e/ou ambientes que o exponha a contaminações.

Com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto, mercadoria ou animais que possam comprometer a qualidade do leite.



## ANEXO XI

### NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MICRO USINAS DE BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE LEITE

#### **A) DEFINIÇÕES:**

**1- MICRO USINAS DE BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS:** Assim denominado o estabelecimento dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam a presente norma, com a finalidade de receber, filtrar, beneficiar, envasar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo bem como a industrialização de quaisquer produtos lácteos até um limite máximo de 500 lts. por dia.

**2- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil, de recepção, sala de beneficiamento e industrialização, sistemas de frio, expedição, e outras instalações.

**3- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite.

**4- BENEFICIAMENTO DE LEITE:** Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde o recebimento, a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as seguintes operações, seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

**5- LOCALIZAÇÃO DOS ESTÁBULOS E ANEXOS:** Os estábulos, pocilgas, silos, depósitos de feno e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados o mais distante possível ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações aos locais onde são recebidos, beneficiados e industrializados os produtos utilizados na alimentação humana.

**6-TREINAMENTOS:** Estes estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Processamento de Produtos de Origem Animal.



## **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE MICRO USINAS DE BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS:**

### **1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:**

#### **1.1- LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:**

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, recomendando-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição. Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

#### **1.2- INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

##### **1.2.1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:**

###### **1.2.1.1. ÁREA CONSTRUÍDA:**

Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

###### **1.2.1.2 . PISOS E ESGOTOS:**

O piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, anti-derrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção dos ralos e canaletas. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular ou semi-polido, ou outros aprovados pelo SIM.

A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras cujas temperaturas sejam inferiores a zero



grau. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa. Nas câmaras cuja temperatura seja inferior a zero grau as águas servidas deverão ser escoadas por desníveis até as canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos sólidos, bem como de dispositivos de depuração artificial.

Não será permitido o deságüe direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

#### **1.2.1.3 - PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

As paredes em alvenaria deverão ser lisas, de cor clara e de fácil higienização, impermeabilizadas até uma altura de 2 metros (dois metros) com azulejos, tinta lavável ou com outro material aprovado pelo SIM.

Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, providas de tela, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza.



Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas.

#### **1.2.1.4 - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

#### **1.2.1.5 - TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e vapores e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, beneficiamento, industrialização, armazenamento e expedição do produto. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica, perfeitamente vedada contra a entrada de pássaros e outros animais, e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica.

#### **1.2.1.6 - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Em todos os locais onde são realizadas as operações de beneficiamento e industrialização do leite, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

#### **1.2.1.7- MESAS:**



Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado.

### **1.3 - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:**

#### **1.3.1 - NATUREZA DO MATERIAL:**

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

Os latões para transporte de leite poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado, plástico ou outros materiais aprovados pelo SIM. Nos latões estanhados, a estanhagem terá de ser perfeita e a liga não poderá ter mais que 2% (dois por cento) de chumbo.

Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

#### **1.3.2 - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:**

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento mínimo de 0,80 m entre si e em relação as paredes, colunas e divisórias.

### **1.4 - SEÇÕES:**

#### **1.4.1 - PRÉDIO INDUSTRIAL:**

##### **1.4.1.1 - RECEPÇÃO:**

Deverá existir uma sala para recepção do leite, análise de laboratório e higienização de tarros e demais utensílios utilizados para o transporte do leite. Esta sala deverá ter área compatível para realizar estas operações.

##### **1.4.1.2 – BENEFICIAMENTO E INDUSTRIALIZAÇÃO:**

Serão permitidos os processos de pasteurização lenta e/ou rápida para o beneficiamento de leite fluido e industrialização de derivados.



O equipamento para pasteurização deverá apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada por Órgão Oficial Competente aceito pelo SIM.

As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável ou outro material aceito pelo SIM.

A seção de beneficiamento deverá localizar-se próximo dos tanques de armazenamento e estes das máquinas de envasar.

Para a industrialização a área deve ser suficiente, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias-primas e elaboração de produtos e subprodutos. Deverão ser dotadas ainda de misturador de água/vapor ou outro equipamento gerador de água quente, conforme a necessidade do estabelecimento.

As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, sistemas de frio, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição. Dependendo do tipo do produto fabricado, deverá possuir depósito de ingredientes.

As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A fabricação de produtos não comestíveis ficará separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências onde são manipulados e/ou elaborados produtos comestíveis deverão dispor de pias acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável e coletor de toalhas usadas acionado a pedal.

O beneficiamento e a industrialização poderão ser feitos na mesma sala.

#### **1.4.1.3 - ESTOCAGEM:**

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de sistemas produtores de frio, bem como



depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem seqüência adequada em relação ao beneficiamento e a expedição.

Os sistemas produtores de frio deverão atingir as temperaturas exigidas e em todos os casos serão instalados termômetros externos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem com frio deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

#### **1.4.1.4 - SISTEMAS DE RESFRIAMENTO:**

O estabelecimento deve possuir instalações de frio com sistemas compatível com a capacidade do estabelecimento.

Em se tratando de freezers, estes deverão apresentar dispositivos de controle de temperatura, e quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas obedecendo certas normas tais como:

a)- As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

b)- Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos casos terão isolamento térmico adequado. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto.



#### **1.4.1.5 - EXPEDIÇÃO:**

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de “óculo”. Neste local poderá ser feito a embalagem secundária dos produtos.

#### **1.4.1.6-ÁGUA DE ABASTECIMENTO:**

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade.

Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior.

#### **1.4.1.7- INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR:**

A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isto é obrigatória a instalação de sistema produtor de água quente ou vapor eficiente, em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento.

Quando houver a necessidade da instalação de uma caldeira, esta deverá estar localizada em prédio específico, mantendo afastamento mínimo de 3 (três) metros em relação a outras construções, bem como atender à legislação específica. Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequando, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.



## **5 - TRANSPORTE:**

### **5.1 - DA MATÉRIA-PRIMA:**

Para proteger a matéria-prima do sol, da poeira e de outros agentes que lhe sejam prejudiciais, exige-se a instalação de abrigos, mesmo que rústicos, para latões contendo leite. Estes serão transportados em veículos providos de toldo ou lona sobre armação.

Proibi-se a medição e transvase do leite em estradas e/ou ambientes que o exponha a contaminações.

Juntamente com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto, mercadoria ou animais que possam comprometer a qualidade do leite.



## ANEXO XII

### NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FÁBRICAS DE LATICÍNIOS:

#### **A) DEFINIÇÕES:**

**1- FÁBRICA DE LATICÍNIOS:** Assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento de leite, dotado de dependências e equipamentos que satisfaçam às normas técnicas para a industrialização de quaisquer produtos de laticínios.

**2- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil da plataforma de recepção, laboratório, salas de industrialização, câmaras frigoríficas, sala de expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, anexos e outras instalações, sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

**3- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento e industrialização do leite.

**4- BENEFICIAMENTO DE LEITE:** Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo uma ou mais das seguintes operações, seleção, pré-resfriamento, filtração, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração industrial, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

**5- LOCALIZAÇÃO DOS ESTÁBULOS E ANEXOS:** Os estábulos, pocilgas, silos, depósitos de feno e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados o mais distante possível ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações aos locais onde é recebida e industrializada a matéria-prima.



## **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE FÁBRICAS DE LATICÍNIOS:**

### **1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:**

#### **1.1- LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:**

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

Neste caso, as áreas limítrofes com via pública deverão ser ocupadas por dependências que permitam instalação de vitrais fixos ou paredes sem aberturas para o exterior.

Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar-se principalmente problemas de poluição. Para tanto, devem ser ouvidas as autoridades competentes.

As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

#### **1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

##### **1.2.1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:**

###### **1.2.1.1. ÁREA CONSTRUÍDA:**

Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produto e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado à



tecnologia utilizada na industrialização dos produtos, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

#### **1.2.1.2 . PISOS E ESGOTOS:**

O piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, anti-derrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção dos ralos e canaletas. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular ou semi-polido ou outros aprovados pelo SIM.

A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras cujas temperaturas sejam inferiores a zero grau. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa. Nas câmaras cuja temperatura seja inferior a zero grau as águas servidas deverão ser escoadas por desníveis até as canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas.

A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos sólidos, bem como de dispositivos de depuração artificial.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

#### **1.2.1.3 - PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 2.00 (dois) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. É conveniente que até a altura de 40cm seja usado o mesmo material do piso. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.



Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3,0 (três) metros . Nas câmaras frias esta altura poderá ser reduzida para até 2,5 (dois metros e cinqüenta centímetros).

Acima da área de 2,00m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas.

#### **1.2.1.4 - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Quando os meios acima não forem suficientes, e as conveniências de ordem tecnológica assim o indicarem, poderá ser exigida a climatização.



#### **1.2.1.5 - TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e vapores e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, beneficiamento, industrialização, armazenamento e expedição do produto. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica.

#### **1.2.1.6 - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Em todos os locais onde são realizadas as operações de beneficiamento e industrialização do leite, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

#### **1.2.1.7- MESAS:**

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado.

### **1.3 - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:**

#### **1.3.1 - NATUREZA DO MATERIAL:**

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM.

Os utensílios, tais como pás, mexedores, formas e outros, usados nas dependências de fabricação de queijos ou outros produtos derivados do leite, sob nenhum pretexto poderão ser de madeira. Tolera-se o uso de madeira exclusivamente nas prateleiras das câmaras de maturação de queijos.

Os latões para transporte de leite poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado, plástico ou outros materiais aprovados pelo SIM. Nos latões



estanhados, a estanhagem terá de ser perfeita e a liga não poderá ter mais que 2% (dois por cento) de chumbo.

Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.

### **1.3.2 - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:**

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento mínimo de 0,80 m (oitenta centímetros) entre si e em relação as paredes, colunas e divisórias.

### **1.3.3- CONVENÇÕES DE CORES PARA TUBULAÇÕES:**

- 1- Vermelha.....incêndio
- 2- Preta..... esgoto
- 3- Verde.....água potável
- 4- Marrom.....água hiperclorada
- 5- Amarela..... amônia
- 6- Branca.....vapor
- 7-Cinza.....força
- 8-Azul.....ar comprimido

### **1.4 - SEÇÕES:**

#### **1.4.1 - PRÉDIO INDUSTRIAL:**

##### **1.4.1.1 - RECEPÇÃO:**

A recepção deverá localizar-se em plataforma situada a 0,80 m do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.



Em recepção não totalmente automatizada, há necessidade de prever-se um local adequado para a guarda dos vasilhames já higienizados.

Em estabelecimentos que recebem leite em latões em volume superior a 5.000 (cinco mil) litros diários exige-se a instalação de higienização automática de vasilhame, sendo que na última fase é obrigatório o tratamento com ar seco.

Quando a recepção for superior a 10.000 (dez mil) litros diários, o recebimento será realizado através de esteira automática ou de roletes para transporte de vasilhames, com desvio e tanque para leite ácido, balança para pesagem do leite, pingadeira e máquina de lavar latões.

Para recepção superior a 20.000 (vinte mil) litros diários será necessário balança de prato duplo, sempre protegida com tela milimétrica de aço inoxidável, fixada em suporte metálico.

A recepção de vasilhames é considerada área “suja”, havendo necessidade de ser separado das seções de industrialização.

A recepção de caixas plásticas para acondicionamento de leite pasteurizado e outros produtos, deverá ser localizada em dependência adequada e separada, de modo a facilitar o recebimento pela plataforma e proporcionar uma boa sequência em relação ao envase dos produtos.

As caixas terão de ser eficientemente higienizadas, e, quando o estabelecimento produzir volume superior a 5.000 (cinco mil) litros/dia de leite pasteurizado, serão exigidas máquinas próprias para a higienização das mesmas.

A recepção e a seleção do leite de retorno para aproveitamento condicional serão feitos nesta dependências, havendo necessidade de água em abundância para lavagem externa das embalagens, de tanques para o leite e de coletores para as embalagens, após o seu esvaziamento. Este setor, por ser considerado área “suja”, deverá ser independente.

#### **1.4.1.2 - BENEFICIAMENTO:**

Os equipamentos destinados ao beneficiamento do leite constarão de: tanques de acúmulo dotados de tampa, tanque exclusivo para leite ácido, bomba sanitária, filtro de linha e/ou padronizador, tanque de equilíbrio,



pasteurizador e, opcionalmente, homogenizador, resfriador e esterilizador conforme a necessidade, a cargo do SIM.

Os estabelecimentos, conforme a necessidade e linha de produção, deverão ter equipamento específico para desnate de leite ácido, ficando dispensado somente para postos de refrigeração, desde que o leite ácido seja transportado para outro estabelecimento sob Inspeção Municipal em tanques separados e devidamente lacrados, ou em latões também lacrados e identificados, ou ainda, quando para devolução ao produtor, após desnaturação.

Para leite de consumo (leite pasteurizado envasado) os pasteurizadores deverão apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada pelo Órgão Oficial Competente.

Para a industrialização de derivados, aceitam-se os dois tipos de pasteurização (rápida ou lenta), desde que o processo seja realizado em equipamentos cuja eficiência seja, também comprovada pelo Órgão Oficial Competente.

As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável ou outro material aceito pela SIM.

A seção de beneficiamento deverá localizar-se próximo dos tanques de armazenamento e estes das máquinas de envasar.

#### **1.4.1.3 - INDUSTRIALIZAÇÃO:**

As dependências de industrialização deverão ser amplas, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção, de manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos. Deverão ser dotadas ainda de misturador de água/vapor ou outro equipamento gerador de água quente, conforme a necessidade do estabelecimento.

As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima, câmaras frias, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e



expedição. Dependendo do tipo do produto fabricado, deverá possuir depósito de ingredientes.

As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se armários metálicos ou de outro material aprovado.

A fabricação de produtos não comestíveis ficará separada dos produtos comestíveis.

Todas as dependências onde são manipulados e/ou elaborados produtos comestíveis deverão dispor de pias acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável e coletor de toalhas usadas acionado a pedal.

O beneficiamento e a industrialização poderão ser feitos na mesma sala.

#### **1.4.1.4 - ESTOCAGEM:**

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras frias, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem seqüência adequada em relação à industrialização e à expedição.

As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico desejado para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos, além de higrômetros para as câmaras de maturação de queijos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes e o piso, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem em câmaras frias deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

As Câmaras frias poderão ser substituídas por outro sistema de frio aprovado pelo SIM.



#### **1.4.1.5 - CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:**

O estabelecimento deve possuir instalações de frio com câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

As câmaras frias deverão atingir as temperaturas exigidas, bem como o grau higrométrico para cada produto. Em todos os casos serão instalados termômetros externos, além de higrômetros para as câmaras de maturação de queijos.

As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normas tais como:

a)- As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

b)- Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandindo. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto.

#### **1.4.1.6 - EXPEDIÇÃO:**

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos produtos do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de "óculo". Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

#### **1.4.1.7 - LABORATÓRIO:**



O laboratório para as análises físico-químicas e microbiológicas do leite recebido, bem como dos produtos prontos, deverá estar localizado de maneira estratégica, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite e expedição do produto final.

O Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer à indústria a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas nos laboratórios das indústrias.

A Inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a Laboratórios Oficiais.

#### **1.4.1.8- SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:**

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques inox ou de fibra de vidro lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.

#### **1.5.10 - TRANSPORTE:**

##### **1.5.10.1 - DA MATÉRIA-PRIMA:**

Para proteger a matéria-prima do sol, da poeira e de outros agentes que lhe sejam prejudiciais, exige-se a instalação de abrigos, mesmo que rústicos, para os latões contendo leite. Estes serão transportados em veículos providos de toldo ou lona sobre armação.

Proíbe-se a medição e transvase do leite em estradas e/ou ambientes que o exponha à contaminações.

Com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto, mercadoria ou animais que possam comprometer a qualidade do leite.



## ANEXO XIII

### NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ENTREPOSTOS DE LATICÍNIOS:

#### **A) DEFINIÇÕES:**

**1- ENTREPOSTO DE LATICÍNIOS:** Assim denominado o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação, fracionamento e acondicionamento de produtos lácteos, excluído o leite em natureza.

**2- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das seções de recepção, manipulação ou fracionamento, envase, armazenamento, expedição e dependências anexas como: setor administrativo, sanitários, vestiários, anexos e outras instalações, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

**3- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de manipulação e envase dos produtos.

**4- LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:** Deverá estar localizado o mais distante possível de fontes produtoras de mau cheiro ou de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações aos locais onde são recebidos e manipulados os produtos utilizados na alimentação humana.

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

Neste caso, as áreas limítrofes com via pública deverão ser ocupadas por dependências que permitam instalação de vitrais fixos ou paredes sem aberturas para o exterior.

Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada e saída de produtos acabados.



A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar-se principalmente problemas de poluição. Para tanto, devem ser ouvidas as autoridades competentes.

As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

## **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE ENTREPÓS DE LATICÍNIOS:**

### **1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:**

#### **1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

##### **1.2.1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:**

###### **1.2.1.1 - ÁREA CONSTRUÍDA:**

Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

###### **1.2.1.2 - PISOS E ESGOTOS:**

O piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, anti-derrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção dos ralos e canaletas. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular ou semi-polido, ou outros aprovados pelo SIM.

A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções, com exceção das câmaras cujas temperaturas sejam inferiores a zero grau. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa.



A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos sólidos, bem como de dispositivos de depuração artificial.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

#### **1.2.1.3 - PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 2.00 (dois) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros. Nas câmaras frias esta altura poderá ser reduzida para até 2,5 (dois metros e cinquenta centímetros).

Acima da área de 2,00m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas



serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas.

#### **1.2.1.4 - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

Quando os meios acima não forem suficientes e as conveniências de ordem tecnológica, relacionadas aos produtos assim o indicarem, poderá ser exigida a climatização.

#### **1.2.1.5 - TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e envase, armazenamento e expedição do produto. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

#### **1.2.1.6 - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Em todos os locais onde são realizadas as operações de manipulação e envase dos produtos, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.



#### **1.2.1.7- MESAS:**

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado.

### **1.3 - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:**

#### **1.3.1 - NATUREZA DO MATERIAL:**

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.

#### **1.3.2 - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:**

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento mínimo de 0,80 entre si e em relação as paredes, colunas e divisórias.

### **1.4 - SEÇÕES:**

#### **1.4.1 - PRÉDIO INDUSTRIAL:**

##### **1.4.1.1 - RECEPÇÃO DE PRODUTOS:**

A entrada de produtos nas dependências industriais deverá ser feita através de óculo ou outro meio que facilite a operacionalização das atividades industriais. Os produtos serão armazenados em câmaras frigoríficas ou freezers, os quais deverão dispor de termômetros externos para controle de temperatura, e localizar-se-ão na seção de recepção de produtos para posterior manipulação e envase.



Obs.: Os Entrepostos de Laticínios registrados no SIM estarão autorizados a receber e manipular produtos com Inspeção Municipal, Estadual e/ou Federal.

#### **1.4.1.2 - SEÇÃO DE MANIPULAÇÃO DOS PRODUTOS:**

Esta seção deverá localizar-se isolada das demais, obedecendo a um fluxograma racionalizado em relação às seções de recepção, armazenamento e expedição dos produtos.

Será obrigatória a climatização desta seção, que deverá manter a temperatura ambiente entre 14°C (quatorze graus centígrados) e 16°C (dezesesseis graus centígrados), quando as conveniências de ordem tecnológica dos produtos assim o indicarem, e a cargo do SIM.

#### **1.4.1.3 - ESTOCAGEM:**

Consideradas suas capacidades e particularidades, os estabelecimentos deverão ter número suficiente de câmaras e/ou freezers, bem como depósitos secos e arejados para colher toda a produção, localizados de maneira a oferecerem seqüência adequada em relação às seções de manipulação e expedição dos produtos.

As câmaras frias e/ou freezers deverão atingir as temperaturas exigidas. Deverão ser instalados termômetros externos.

Todas as áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis, construídos em material aprovado pelo SIM, não se permitindo o contato direto do produto com as paredes, mesmo que embalado, envasado e/ou acondicionado. Os produtos que exigirem a estocagem em câmaras frias deverão guardar entre si afastamento adequado de modo a permitir a necessária circulação de frio.

#### **1.4.1.4 - CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:**

O estabelecimento deve possuir instalações de frio e/ou câmaras em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Estes deverão atingir as temperaturas exigidas. Em todos os casos serão instalados termômetros externos.



As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normais tais como:

a)- As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

b)- Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também outro material de isolamento. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto.

#### **1.4.1.5 - EXPEDIÇÃO:**

A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento, a qual poderá ser feita através de “óculo”. Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

#### **1.4.1.6 - LABORATÓRIO:**

O Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer à indústria a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas nos laboratórios das indústrias.



A Inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a laboratórios oficiais.

#### **1.4.1.7- SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:**

O uso de madeira é, também rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos ou de qualquer material inox ou de fibra de vidro lisos e de fácil higienização. Não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.



## **ANEXO XIV**

### **NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA POSTOS DE REFRIGERAÇÃO DE LEITE:**

#### **A) DEFINIÇÕES:**

**1- POSTO DE REFRIGERAÇÃO DE LEITE:** Entende-se por Posto de Refrigeração de Leite, o estabelecimento intermediário entre as propriedades leiteiras e os estabelecimentos industriais, destinados ao recebimento de leite para depósito, por curto tempo, refrigeração e transporte imediato aos estabelecimentos industriais registrados.

**2-INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil da plataforma de recepção, laboratório, sala de refrigeração, setor administrativo, sanitários, vestiários, anexos e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

**3- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de refrigeração do leite.

#### **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE POSTOS DE REFRIGERAÇÃO DE LEITE:**

##### **1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:**

###### **1.1- LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:**

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada e saída de matérias-primas.

A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a



evitar-se principalmente problemas de poluição. Para tanto, devem ser ouvidas as autoridades competentes.

As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

## **1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

### **1.2.1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:**

#### **1.2.1.1. ÁREA CONSTRUÍDA:**

Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

#### **1.2.1.2 . PISOS E ESGOTOS:**

O piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, anti-derrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção dos ralos e canaletas. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular ou semi-polido, ou outros aprovados pelo SIM.

A rede de esgotos constará de canaletas ou ralos sifonados em todas as seções. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa.

A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos sólidos, bem como de dispositivos de depuração artificial.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.



A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

#### **1.2.1.3 - PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 2 (dois) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros.

Acima da área de 2,00m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro ou plástico rígido transparente.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

#### **1.2.1.4 - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.



#### **1.2.1.5 - TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento e refrigeração do leite. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica.

#### **1.2.1.6 - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Em todos os locais onde são realizadas as operações de recebimento e refrigeração do leite, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

### **1.3 - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:**

#### **1.3.1 - NATUREZA DO MATERIAL:**

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

Os latões para transporte de leite que chega ao Posto de Refrigeração poderão ser de aço inoxidável, alumínio, ferro estanhado, plástico ou outros materiais aprovados pelo SIM. Nos latões estanhados, a estanhagem terá de ser perfeita e a liga não poderá ter mais que 2% (dois por cento) de chumbo.

Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.



### **1.3.2 - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:**

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento mínimo de 0,80 m entre si e em relação as paredes, colunas e divisórias.

### **1.4 - SEÇÕES:**

#### **1.4.1 - PRÉDIO INDUSTRIAL:**

##### **1.4.1.1 - RECEPÇÃO:**

A recepção deverá localizar-se em plataforma situada a 0,80 m do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção de leite do estabelecimento. A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo SIM, com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Em recepção não totalmente automatizada, há necessidade de prever-se um local adequado para a guarda dos vasilhames já higienizados.

Em estabelecimentos que recebem leite em latões em volume superior a 5.000 (cinco mil) litros diários exige-se a instalação de higienização automática de vasilhame, sendo que na última fase é obrigatório o tratamento com ar seco.

Quando a recepção for superior a 10.000 (dez mil) litros diários, o recebimento será realizado através de esteira automática ou de roletes para transporte de vasilhames, com desvio e tanque para leite ácido, balança para pesagem do leite e máquina de lavar latões.

Para recepção superior a 20.000 (vinte mil) litros diários será necessário balança de prato duplo, sempre protegida com tela milimétrica de aço inoxidável, fixada em suporte metálico.

A recepção de vasilhames é considerada área “suja”, havendo necessidade de ser separado das seções de refrigeração de leite.

##### **1.4.1.2 - REFRIGERAÇÃO:**

Os equipamentos destinados ao beneficiamento do leite constarão de: tanques de acúmulo dotados de tampa, tanque exclusivo para leite ácido, bomba sanitária, filtro centrífugo ou filtro sob pressão e resfriador.



O leite ácido deverá ser transportado para outro estabelecimento sob Inspeção Municipal em tanques separados e devidamente lacrados, ou em latões também lacrados e identificados, ou ainda, quando para devolução ao produtor, após desnaturação.

Os equipamentos destinados a refrigeração do leite deverão apresentar-se convenientemente instalados, em perfeito funcionamento, possuir controle de temperatura e apresentar eficiência comprovada pelo Órgão Oficial Competente.

As conexões e tubulações deverão ser de aço inoxidável ou outro material aceito pelo SIM.

#### **1.4.1.3 - EXPEDIÇÃO:**

Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar caminhões-tanque. A transferência do leite refrigerado dos caminhões-tanque às usinas de beneficiamento e/ou fábricas de laticínios, será obrigatoriamente realizada através de tubulações de aço inoxidável, tolerando-se a utilização de mangueiras plásticas sanitárias ou outro material aceito pelo SIM, com o comprimento estritamente necessário à realização da descarga.

#### **1.4.1.4 - LABORATÓRIO:**

O laboratório para as análises do leite recebido deverá estar localizado de maneira estratégica, próximo a plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

#### **1.5.8 - TRANSPORTE DA MATÉRIA-PRIMA:**

Para proteger a matéria-prima do sol, da poeira e de outros agentes que lhe sejam prejudiciais, exige-se a instalação de abrigos, mesmo que rústicos, para latões contendo leite. Estes serão transportados em veículos providos de toldo ou lona sobre armação.

Proíbe-se a medição e transvase do leite em estradas e/ou ambientes que o exponha a contaminações.



Com os latões de leite não pode ser transportado qualquer produto, mercadoria ou animais que possam comprometer a qualidade do leite.



## ANEXO XV

### NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA CASA DO MEL E ENTREPOSTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS:

#### **A) DEFINIÇÕES:**

**1- CASA DO MEL:** Entende-se por Casa do Mel, o estabelecimento destinado ao beneficiamento, industrialização e classificação de mel e seus derivados, oriundos de produção própria e/ou associados.

**2- ENTREPOSTO DE MEL E CERA DE ABELHAS:** Entende-se por Entrepósito de Mel e Cera de Abelhas, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação e industrialização do mel e seus derivados, oriundos de vários estabelecimentos.

**3- INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, beneficiamento, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

**4- EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de beneficiamento do mel.

#### **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE ENTREPOSTOS DE MEL E CERA DE ABELHAS:**

##### **1- FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECEMENTOS:**

##### **1.1. LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:**

A Casa do Mel e o Entrepósito de Mel e Cera de Abelhas poderá estar localizado em área rural ou urbana, neste último caso após ouvidas as autoridades de saúde pública, bem como os órgãos públicos responsáveis por normas urbanísticas e de defesa do meio ambiente.

Deverá ainda, atender aos seguintes requisitos:

- situar-se em centro de terreno, que deverá ser amplo, com vistas à expansão;
- construção do bloco industrial afastado, preferentemente, a uma distância mínima de 10 (dez) metros das vias públicas;



- área interna com fácil circulação de veículos, pavimentada e com facilidade de escoamento das águas pluviais;
- área industrial delimitada para evitar a entrada de animais e pessoas estranhas;
- dispor de facilidade para abastecimento de água potável e rede de esgotos industriais e sanitários, bem como os seus tratamentos;
- distantes de fontes de poluição;
- beneficiada de serviços básicos, tais como: luz elétrica, transporte, etc.

Na Casa do Mel a construção destinada às operações de extração, filtração, decantação, classificação, envase e estocagem deverá ser localizada afastada da área do terreno onde se situa o colmeal, podendo, inclusive, ser urbana, uma vez ouvidas as autoridades competentes, com relação a códigos de postura, saúde pública e defesa do meio ambiente.

As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

## **1.2 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:**

### **1.2.1 - CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:**

#### **1.2.1.1. ÁREA CONSTRUÍDA:**

Deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

#### **1.2.1.2. INSTALAÇÕES:**

A Casa do Mel deverá dispor de dependências para:

- Recepção e extração;
- Filtração, decantação, classificação e envase do produto;
- Depósito para material de envase e rotulagem; dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição, recomendando-



se a previsão de um local coberto e dotado de tanque, para a higienização dos vasilhames e utensílios.

As áreas destinadas à recepção e expedição do mel deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

O Entrepasto de Mel e Cera de Abelha deverá dispor de dependências para:

- **Seção de Recepção e Seleção:** Deverá estar isolada do meio exterior através de portas dotadas de telas milimétricas à prova de insetos. Esta seção deverá ser precedida de plataforma a uma altura mínima de 0,80 m, a fim de facilitar o descarregamento, bem como de cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Se o estabelecimento receber mel em favos, a sala de recepção deverá ter dimensões suficientes para comportar a instalação de equipamentos para extração do mel.

- **Laboratório:** Situado em posição estratégica para o controle da matéria-prima, devendo estar equipado para a realização, no mínimo das análises de rotina.

O Serviço de Inspeção Municipal poderá requerer ao estabelecimento a realização de análises especiais em instituições públicas ou privadas, visando obter informações técnicas resultantes de metodologias analíticas mais sofisticadas, que normalmente não seriam conseguidas nos laboratórios das indústrias.

A inspeção Municipal deverá, periodicamente, aferir a eficácia do controle de qualidade analítico realizado pela empresa, através da remessa de amostras a laboratórios oficiais.

- **Depósito de Matéria-Prima:** Quando necessário, conforme a capacidade de recebimento de mel, a cargo do SIM. Será de uso específico e dotado de estrados plásticos.

- **Sala de Elaboração:** Poderá comportar variados equipamentos, em função da tecnologia empregada.



Para a Casa do Mel:

1- A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada em dependências específicas e separadas da área onde se beneficia o Mel, podendo, entretanto, ser contígua a esta, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produto embalado e da expedição.

2- Quando a preparação de Geléia Real e Pólen (isoladamente ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em dependência específica, esta deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos da dependência de elaboração.

3- Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada das áreas de industrialização de produtos comestíveis, necessitando, para tanto, de:

- Seção de recepção
- Tanque de fusão para eliminação de impurezas e clareamento
- Equipamento de filtração
- Tanques ou formas de solidificação
- Mesa para seleção de própolis
- Seção de embalagem e expedição

• **Depósito de Embalagens:** Deverá localizar-se em posição que permita fácil acesso às seções de higienização de vasilhames e elaboração.

• **Depósito de Produtos Embalados e Expedição:** Dependência que deverá obedecer aos mesmos requisitos da dependência de elaboração. Assim como na recepção, sua cobertura deverá apresentar prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

• **Dependência para Higienização e Sanitização de Recipientes:** Deverá possuir tanques ou equipamentos distintos para tais operações e situar-se próxima das seções a atender, propiciando um fluxograma racional dos trabalhos.

### 1.2.1.3 - PISOS E ESGOTOS:

Deverá ser anti-derrapante, constituído de material resistente a choques e à ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, recomendando-se ladrilho de ferro, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo SIM,



rejuntado adequadamente com uma declividade mínima de 1% (um por cento) em direção aos ralos e canaletas.

Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências.

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

#### **1.2.1.4 - PAREDES, PORTAS E JANELAS:**

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 2 (dois) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.

Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros.

Acima da área de 2m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

#### **1.2.1.5 - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:**

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, por isto no seu projeto de construção será



prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.

Quando a necessidade assim indicar, poderá ser exigida a climatização de determinadas seções ou instalação de exaustores.

#### **1.2.1.6 - TETO:**

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de beneficiamento e envase do mel. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

#### **1.2.1.7 - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:**

Em todos os locais onde são realizadas as operações de recebimento, beneficiamento e envase do mel, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

### **1.3 - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:**

#### **1.3.1 – EQUIPAMENTOS E NATUREZA DO MATERIAL:**

Os Entrepostos de Mel e Cera de Abelha basicamente compõem-se dos seguintes equipamentos, conforme a tecnologia empregada:

- **Tanque para pré-aquecimento (Dupla Camisa):** Deverá apresentar revestimento em aço inoxidável, provido de agitador e tampa.
- **Tanque de Decantação e de Depósito:** Em aço inoxidável, plástico atóxico ou outro material aprovado pelo SIM.
- **Misturadeira Batedeira:** Em aço inoxidável.
- **Pasteurizador:** De material inoxidável.
- **Desumidificador:** Em material inoxidável.



- **Filtros:** O filtro, quando sob pressão, deverá ser em aço inoxidável ou ferro estanhado, com os elementos filtrantes constituídos em malhas de aço inoxidável, nylon, poliéster ou papel filtro de 40 a 80 *mesh*. Quando a filtração for realizada por gravidade admitem-se filtros constituídos em fibra de vidro, plástico atóxico ou material similar aprovado pelo SIM, com elementos filtrantes acima citados, à exceção do papel filtro.

- **Tubulações:** Em aço inoxidável ou plástico atóxico.

As Casas do Mel basicamente compõem-se dos seguintes equipamentos, conforme a tecnologia empregada:

- **Centrífugas:** Deverão ser de aço inoxidável, material plástico atóxico; ferro estanhado (liga com menos de 2% de chumbo) com revestimento das paredes internas em fibra de vidro, verniz sanitário, ou outro material aprovado pelo SIM.

- **Desoperculadores:** Deverão ser de aço inoxidável e aço cromado ou estanhado, permitiindo-se cabos de material plástico.

- **Tanques ou mesas de desoperulação, tanque de decantação e de depósitos:** Mesmo material das centrífugas.

- **Filtros de tela de aço inoxidável ou fio de nylon:** com malhas nos limites de 40 a 80 *mesh*, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

- **Tubulações:** Em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm. Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com EPOXI, tinta alumínio ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades de higienização ou que descamem ou soltem partículas.

- **Mesas e balcões:** deverão ser revestidos com aço inoxidável, tolerando-se revestimento com outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil higienização, tais como azulejos, cerâmica industrial e fórmica. O uso de equipamentos de material plástico atóxico fica condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante apresentação de certificado de análise emitido pelo órgão competente.



### **1.3.2 – DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS:**

É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.

### **1.3.3 - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:**

A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.



**ANEXO XVI**

**REQUERIMENTO**

Eu, \_\_\_\_\_, RG  
\_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_, residente  
\_\_\_\_\_, no Município de  
Chapada/RS, proprietário da empresa  
\_\_\_\_\_, com registro no CNPJ  
nº \_\_\_\_\_, situado à rua  
\_\_\_\_\_, Bairro  
\_\_\_\_\_, no município de Chapada/RS, classificada como  
\_\_\_\_\_, que irá  
trabalhar com

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, para comercialização no Município de Chapada/RS, venho  
requerer de V.Sa., o registro de meu estabelecimento no Serviço de Inspeção  
Municipal.

Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura/Carimbo



**ANEXO XVII**

**DADOS DO PROPRIETÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

Nome:

\_\_\_\_\_

Endereço

residencial:

\_\_\_\_\_

nº \_\_\_\_\_, complemento: \_\_\_\_\_, bairro:

Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_ CEP:

Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

Documentos:

RG: \_\_\_\_\_ Órgão Expedidor: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura



## ANEXO XVIII

### DADOS DO ESTABELECIMENTO

Lista de equipamentos utilizados no estabelecimento para o processamento dos produtos:

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18
- 19
- 20

---

Assinatura



## ANEXO XIX

### DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

Declaro para os devidos fins, junto a Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ Chapada/RS, \_\_\_\_\_ que \_\_\_\_\_ é o (a) responsável técnico \_\_\_\_\_ do \_\_\_\_\_ estabelecimento \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, situado \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ propriedade \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Por ser verdade, as duas partes assinam e dão fé.

Chapada, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura / Estabelecimento

\_\_\_\_\_  
Assinatura Responsável Técnico



**ANEXO XX**

**DADOS DO RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Nome: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Formação: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**ENDEREÇO RESIDENCIAL:**

Nome: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Endereço

residencial: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ nº

\_\_\_\_\_

Complemento: \_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF:

\_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Fone:

\_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

**DOCUMENTOS:**

RG: \_\_\_\_\_, Órgão Exp: \_\_\_\_\_,

Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_, Reg. Profissional:

\_\_\_\_\_

Diplomado pela:

\_\_\_\_\_



**ANEXO XXI**

**MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO DO ESTABELECIMENTO**

1. Nome da firma, do proprietário ou arrendatário:

---

---

2. Denominação dada ao estabelecimento (identificação):

---

---

3. Localização do estabelecimento:

\_\_\_\_\_, Chapada/RS

4. Características e tipo do estabelecimento:

---

---

5. Produtos que pretende trabalhar:

---

---

6. Capacidade máxima diária de industrialização ou manipulação dos produtos:

---

---

7. Procedência da matéria prima por município:

---

---

8. Mercado de consumo que retende abastecer:

---

---

9. Número de funcionários do estabelecimento:

---

---

10. Meio de transporte do produto final:

---

---

11. Água de abastecimento, procedência, captação, tratamento, vazão, capacidade



dos depósitos, distribuição

---

---

12. Destino das águas servidas:

---

---

13. Detalhar a ventilação e iluminação nas diversas dependências:

---

---

14. Detalhar a separação entre as dependências de produtos comestíveis

---

---

15. Indicar o sistema de proteção usado para moscas e outros insetos:

---

---

16. Detalhar a natureza dos pisos, paredes, portas, teto e sala de elaboração de produtos comestíveis:

---

---

17. Detalhar o revestimento das mesas, tanques:

---

---

18. Detalhar a dimensão, localização, capacidade do vestiário, banheiro e refeitório:

---

---

19. Informar se existe nas proximidades outros estabelecimentos ou indústrias que produzem mau cheiro:

---

---

20. Detalhar as instalações frigoríficas, sistemas de frio, fábrica de gelo, caixas de conservação, freezer, geladeira, etc.:



---

Chapada/RS, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

---

Assinatura



## ANEXO XXII

### PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Caso seja solicitado o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS), deverá ser elaborado conforme Termo de Referência (TR), emitido pela Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.



**ANEXO XXIII**

**CADASTRAMENTO DO PRODUTO**

**1. Identificação da Empresa**

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Atividade: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_ Telefone: (    )

\_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: Chapada / Rio Grande do Sul

Representante Legal:

\_\_\_\_\_

RG/Órgão Expedidor \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

e-mail: \_\_\_\_\_

**2. Registro do Produto**

Nome Completo:

\_\_\_\_\_

Marca em Destaque:

\_\_\_\_\_

Apresentação do Produto:

\_\_\_\_\_

Tipo de Produto:

\_\_\_\_\_

Capacidade de produção/dia:

\_\_\_\_\_

Cuidados de Conservação:

\_\_\_\_\_

Validade:

\_\_\_\_\_

Ingredientes:

\_\_\_\_\_



Aditivos:

---

Embalagem\*:

---

Registro:

---

Nome do Fabricante da

embalagem: \_\_\_\_\_

\*Deverá ser enviado modelo do croqui proposto, em anexo, junto com o pedido de cadastramento do produto para avaliação da rotulagem de acordo com as normas estabelecidas pela legislação vigente.

---

Assinatura



## ANEXO XXIV

### DECLARAÇÃO PARA CONFECÇÃO E UTILIZAÇÃO DE ROTULAGENS

Declaro que estou ciente:

Que a empresa não poderá iniciar as atividades sem comunicado por escrito e autorização da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, para o devido acompanhamento dos profissionais do Serviço de Inspeção Municipal.

Que para confecção de rótulos dos produtos da empresa, deverá ser encaminhado ao Núcleo de Inspeção, solicitação (modelo próprio) a quem caberá parecer e autorização para confecção dos mesmos.

Das exigências e penalidades constantes das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal e Leis/Decretos anteriores/posteriores.

Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



**ANEXO XXV**

**PEDIDO DE INÍCIO DE ATIVIDADES**

Solicito à Coordenadoria do Núcleo de Inspeção autorização para a Empresa \_\_\_\_\_, com registro no CNPJ nº \_\_\_\_\_, situado à Rua \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, dar início às atividades de produção a partir do dia \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_\_\_.

Chapada/RS, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



**ANEXO XXVI**  
**FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO**

Produto:

Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



**ANEXO XXVII**

**COMPOSIÇÃO DO PRODUTO**

Empresa:

\_\_\_\_\_

S.I.M:

\_\_\_\_\_

REG:

Produto:

\_\_\_\_\_

MATÉRIA

PRIMA:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

INGREDIENTES

SECOS:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

INGREDIENTES

LÍQUIDOS:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

OUTROS

INGREDIENTES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

AROMATIZANTES: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



CONSERVADORES:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

MATERIAL \_\_\_\_\_ DE

EMBALAGEM: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

CORANTES:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura



**ANEXO XXVIII**

**DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE DE COORDENAÇÃO DE  
PRODUÇÃO**

Declaro para os devidos fins, junto à Secretaria Municipal de Agricultura  
e Meio Ambiente que  
\_\_\_\_\_ é o

(a) responsável pelo setor de recepção de matéria-prima, produção,  
armazenamento e expedição de produtos do  
estabelecimento \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ situado à  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ de propriedade de \_\_\_\_\_, por  
ser verdade as duas partes assinam e dão fé.

Chapada/RS, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Responsável pela coordenação de produção

\_\_\_\_\_  
Assinatura



**ANEXO XXIX**

**TERMO DE ADVERTÊNCIA**

Ao(s) \_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no  
Município \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ Chapada/RS, eu,  
\_\_\_\_\_ pertencente  
ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da  
fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17 regulamentada pelo  
decreto \_\_\_\_\_ e em atendimento ao despacho de  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, fl(s) do Processo Administrativo nº  
\_\_\_\_\_ de acordo com o decreto \_\_\_\_\_ notifico que o  
Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício de  
suas atribuições, julgou procedente o Auto de Infração nº \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, de  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_ e, em conseqüência, de acordo com a legislação vigente,  
impõe \_\_\_\_\_ ao(a)

\_\_\_\_ SIM \_\_\_\_\_ CNPJ \_\_\_\_\_ CPF  
\_\_\_\_\_ situado(a) \_\_\_\_\_ à

\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_ bairro  
\_\_\_\_\_, Município de Chapada/RS, a sanção  
de ADVERTÊNCIA.

Para constar lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado e pelo(a)  
autuado(a).

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Autuado:

\_\_\_\_\_  
Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo



**ANEXO XXX**

**TERMO DE INTIMAÇÃO**

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Chapada/RS, eu \_\_\_\_\_, fiscal pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, intimo o(a)

\_\_\_\_\_  
CNPJ/CPF \_\_\_\_\_, situado à \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_, Município de Chapada/RS, a satisfazer a(s) seguinte(s) exigências, no prazo de \_\_\_\_\_

(\_\_\_\_\_) dias a contar da data desta INTIMAÇÃO:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



O não atendimento desta intimação implicará em continuidade do processo à  
revelia do(a) interessado(a), conforme as disposições da

.....

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinadas, pelo (a)  
intimado (a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de  
\_\_\_\_\_.

Intimado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CPF

1ª via – intimado, 2ª via – processo e 3ª via – arquivo.



**ANEXO XXXI**

**TERMO DE COLHEITA DE AMOSTRAS**

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Chapada/RS, eu,

\_\_\_\_\_,  
pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, colhi para fins de análises laboratoriais, amostras de produtos, junto ao (à)

\_\_\_\_\_ SIM \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF

\_\_\_\_\_ situado \_\_\_\_\_ à

nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_ Município de Chapada/RS, como abaixo se descreve:

Produto	Marca	Data de Fabricação	Nº do SIM

Fabricante: \_\_\_\_\_,  
SIM \_\_\_\_\_  
CNPJ/CPF \_\_\_\_\_,  
situado à \_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_, Município de Chapada/RS.



Análise fiscal, amostras em triplicata, sendo que uma fica sob a guarda do responsável legal pelo estabelecimento para efeito de contra-prova.

Observações:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo (a) interessado (a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

\_\_\_\_\_

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Interessado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CPF

1ª via – interessado, 2ª via – processo 3ª via – arquivo



**ANEXO XXXII**

**Auto de Infração Nº \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_**

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Chapada, eu \_\_\_\_\_ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, verifiquei que o(a)

S.I.M. \_\_\_\_\_ CNPJ/CPF \_\_\_\_\_, situado(a)

\_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_ Bairro \_\_\_\_\_, Município de Chapada/RS, infringiu o disposto nos artigos \_\_\_\_\_ do decreto \_\_\_\_\_ pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, sendo aplica a multa de \_\_\_\_\_.

Fica o(a) infrator(a) ciente de que poderá apresentar defesa escrita, no Departamento de Serviço de Inspeção Municipal, acompanhado(a) das provas que entender necessárias no prazo de 10 (dez) dias, como dispõe a Lei Municipal nº 2.853/17, sob pena de o processo tramitar à revelia do autuado(a).



Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) atuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações:

---

---

---

---

---

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Atuado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CPF

Testemunhas: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CPF  
assinatura, CPF

Nome,



**ANEXO XXXIII**

**TERMO DE APREENSÃO**

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_,  
no Município de Chapada/RS, eu  
\_\_\_\_\_ pertencente ao quadro  
de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização  
de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17, regulamentada pelo decreto  
\_\_\_\_\_, presente(s) a(s) testemunha(s) abaixo assinadas, procedi a  
apreensão junto o(a) \_\_\_\_\_ situado(a) à

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, Município de  
Chapada/RS, do(s)  
produto(s) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ no total de \_\_\_\_\_,  
com base no disposto no artigo \_\_\_\_\_ do decreto \_\_\_\_\_  
e suas alterações; e no artigo \_\_\_\_\_.

Fica nomeado FIEL DEPOSITÁRIO de todo o material apreendido, o(a) Sr(a)

\_\_\_\_\_, CPF \_\_\_\_\_ Ident.  
\_\_\_\_\_, residente à

\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_ Município de  
Chapada/RS.

Pelo que, lavrei o presente em quatro vias, por mim assinadas, pelo autuado,  
pelo FIEL DEPOSITÁRIO e pela(s) testemunha (s) abaixo, a tudo presente (s)

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em  
\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.



Fiel Depositário

---

Assinatura, nome, CI, CPF

---

Assinatura, nome, CI, CPF

Testemunhas:

---

Assinatura, nome, CI, CPF

---

Assinatura, nome, CI, CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – Fiel Depositário, 4ª via – Arquivo.



**ANEXO XXXIV**

**TERMO DE INUTILIZAÇÃO**

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_,  
no Município de Chapada/RS,  
eu, \_\_\_\_\_ pertencente  
ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da  
fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17, regulamentada pelo  
decreto \_\_\_\_\_ dando cumprimento  
ao Julgamento proferido no processo nº \_\_\_\_\_ decorrente do Auto de  
Infração nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, e atendendo a Notificação nº  
\_\_\_\_\_, de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, no estabelecimento  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ situado à  
\_\_\_\_\_, nº  
\_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, Município de Chapada/RS,  
SIM nº \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, determinei a  
INUTILIZAÇÃO do(s) bem(S) abaixo relacionado(s) e  
identificados: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente, em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a)  
atuado (a), pelo(a) Fiel Depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo,  
a tudo presente(s).

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Identificação



Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Autuado: \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI, CPF

Ciente, recebi a 3ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Fiel \_\_\_\_\_ depositário:

\_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI, CPF

Testemunhas:

\_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI, CPF

\_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI, CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo



**ANEXO XXXV**

**TERMO DE INTERDIÇÃO**

Ao(s) \_\_\_\_ dias(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de \_\_\_\_\_ Chapada/RS, eu,

\_\_\_\_\_,  
pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, dando cumprimento ao julgamento, proferido no processo nº \_\_\_\_\_, decorrente do Auto de Infração nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ no estabelecimento

\_\_\_\_\_, situado à

nº \_\_\_\_\_,  
bairro \_\_\_\_\_ Município de Chapada/RS, SIM nº \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, procedi a INTERDIÇÃO do estabelecimento em referência da seguinte forma:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Pelo que lavrei o presente, em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

\_\_\_\_\_

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_  
de \_\_\_\_\_.

Autuado: \_\_\_\_\_

Assinatura, nome, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



**ANEXO XXXVI**

**TERMO DE LIBERAÇÃO**

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Chapada/RS, eu \_\_\_\_\_ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_ e suas alterações e dando cumprimento ao julgamento proferido no processo nº \_\_\_\_\_, decorrente do auto de infração nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_ e atendendo a notificação nº \_\_\_\_\_ de \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_, no estabelecimento \_\_\_\_\_, situado à \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ bairro \_\_\_\_\_ Município de Chapada/RS, SIM nº \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, procedi a liberação do(s) bem(s) abaixo relacionado(s) e identificado(s) da seguinte forma:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente em 04 (quatro) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), pelo(a) fiel depositário, na presença da(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Assinatura e identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_



Autuado:

\_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CPF

Ciente, recebi a 3ª via em, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_

Fiel depositário \_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CPF

Testemunhas:

\_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CPF

\_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CPF

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via – fiel depositário, 4ª via – arquivo



**ANEXO XXXVII**

**TERMO DE APREENSÃO CAUTELAR**

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Chapada/RS, eu \_\_\_\_\_ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17 regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_ atendendo

à determinação do Diretor do Departamento do Serviço de Inspeção Municipal contida no Processo Administrativo de Apuração de Infração nº \_\_\_\_\_, presentes as testemunhas abaixo assinadas, comunico ao (a) \_\_\_\_\_,

situado(a) \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, Município de Chapada/RS, que o(s) produto(s) abaixo relacionado(s) está(ão) sob apreensão cautelar, segundo o disposto no artigo \_\_\_\_\_ do decreto \_\_\_\_\_ sendo que sua comercialização fica condicionada à conclusão de análises laboratoriais que devem apresentar 03 (três) resultados consecutivos dentro dos padrões regulamentares:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Pelo que, lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a), e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

\_\_\_\_\_  
Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em,  
de de de .

Autuado:

\_\_\_\_\_  
Assinatura, Nome, CPF

1ª via – infrator, 2ª via – processo, 3ª via – arquivo



**ANEXO XXXVIII**

**TERMO DE DESINTERDIÇÃO Nº \_\_\_\_\_**

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ ano de \_\_\_\_\_, no Município de Chapada/RS, eu \_\_\_\_\_ pertencente ao quadro de funcionários do Serviço de Inspeção Municipal, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_ e dando cumprimento ao julgamento decorrente do Auto de Infração nº \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ no \_\_\_\_\_ estabelecimento \_\_\_\_\_ situado à \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, bairro \_\_\_\_\_, SIM nº \_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_, procede a DESINTERDIÇÃO abaixo relacionada(s) e identificada(s) como se descreve:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Pelo que lavrei o presente em 03 (três) vias, por mim assinadas e pelo(a) autuado(a)

\_\_\_\_\_



Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em,

de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

Autuado:

\_\_\_\_\_  
Nome, assinatura, CI

1ª via – autuado, 2ª via – processo, 3ª via arquivo



**ANEXO XXXIX**

Termo de Cassação do Registro no SIM N° \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ do ano de \_\_\_\_\_, no Município de Chapada/RS, eu

\_\_\_\_\_ Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, no exercício da fiscalização de que trata a Lei Municipal nº 2.853/17, regulamentada pelo decreto \_\_\_\_\_, verifiquei que o(a)

\_\_\_\_\_ S.I.M.

\_\_\_\_\_ CNPJ/CPF \_\_\_\_\_, situado(a)

\_\_\_\_\_ nº \_\_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, Município de Chapada/RS, infringiu o disposto no (s) art (s) \_\_\_\_\_ do decreto \_\_\_\_\_ pela constatação da(s) seguinte(s) irregularidade(s):

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_, sendo aplica a pena de cassação do registro no SIM.

Pelo que, lavrei o presente em 3 (três) vias, por mim assinado, pelo(a) autuado(a) e pela(s) testemunha(s) abaixo, a tudo presente(s).

Observações:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Assinatura e Identificação

Ciente, recebi a 1ª via em, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

Autuado:

\_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI

Testemunhas:

\_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI

\_\_\_\_\_

Nome, assinatura, CI