



### NORMA TÉCNICA Nº 3

#### Normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de suínos

A Diretora do Serviço de Inspeção Municipal de Chapada, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 061 de 29 de maio de 2023.

#### RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer na forma desta Norma Técnica as características de instalações e equipamentos para PARA ABATEDOURO FRIGORIFICO DE SUÍNOS, a serem utilizadas pelo Serviço Municipal (S.I.M.) de Chapada.

§ 1º As características previstas no caput devem observar as competências e as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, quando referente às agroindústrias de pequeno porte.

§ 2º Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m<sup>2</sup> (duzentos e cinquenta metros quadrados).

§ 3º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

§ 4º O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso 1º do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

#### CAPÍTULO I

##### DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 3º Ficam estabelecidas, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de abatedouro frigorífico de suínos.

Art. 4º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal da Agricultura de Chapada só concederá registro a Abatedouro Frigorífico de Suínos quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 5º Os abatedouros frigoríficos de suínos que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão,



obrigatoriamente, aprovados pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

Art. 6º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I - Abatedouros Frigoríficos de Suínos: O estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

II - Instalações: Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das pocilgas e seus anexos, sala de abate e seus anexos, sala de desossa e câmaras frigoríficas, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

III - Equipamentos: Tudo que diz respeito ao maquinário, plataformas metálicas, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados nos trabalhos de matança.

IV - Carcaça: são as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observado ainda, nos suídeos a carcaça pode ou não incluir pele, cabeça e pés.

## CAPÍTULO II

### DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E OPERAÇÕES

Art. 7º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações, Equipamentos e Operações para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal, devendo a disposição e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

## CAPÍTULO III

### DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

#### Seção I

#### Pocilgas e Anexos

Art. 8º As pocilgas 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.

I- O corredor central (ou lateral) terá largura, preferencialmente de 1m (um metro).

II - 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 sequestro e observação dos animais doentes ou contundidos, que deverá, preferentemente, ser exclusiva para esta finalidade ou em caso contrário 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 este adequadamente desinfetado com desinfetantes aprovados.

III - 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 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 nos estabelecimentos que apresentarem outra forma de destinação dos animais ou materiais condenados, desde que aprovado pelo S.I.M..

IV- 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 animal.

V - Áreas das Pocilgas: Nunca inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nas pocilgas deverá ser de 1,0m (um metro quadrado) por suíno.

VI - Piso das Pocilgas: O piso das pocilgas 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.

VII - As pocilgas já construídas com ralos em seu interior sofrerão adaptações às novas normas por ocasião de uma próxima reforma.

VIII - 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 S.I.M..

IX - Cordões sanitários: 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).

X - Bebedouros: 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.

XI - 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.

XII - Inspeção *ante mortem*: A estrutura das pocilgas deve ser concebida de forma a garantir a avaliação de todos os animais em um raio de distância não



superior a 10 metros a partir do avaliador. O acesso às pocilgas individuais, como os corredores e passarelas devem ser construídos de forma a possibilitar uma avaliação em fluxo unidirecional e contínuo. A estrutura e os procedimentos de recebimento, identificação e segregação devem ser concebidos de forma a otimizar o tempo de avaliação e de inspeção. Os suínos devem ser apresentados para a inspeção ante mortem limpos.

XIII - 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.

XVI - Desembarcadouro: Deverá ser metálico ou outro material aceito pelo S.I.M., com antiderrapante e móvel de modo que permita a sua adequação às diversas alturas das carrocerias dos veículos transportadores e com proteções laterais.

XVII - 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.

XVII- 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 acentuação (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.

XXI- 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 S.I.M.. 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).

## Seção II

### Pisos e esgotos

Art. 9º 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.

§ 1º O piso será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis.



§ 2º O piso das câmaras será construído de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

Art. 10 Os esgotos deverão ser lançados nos condutores principais por meio de sifões.

§ 1º Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas deverão ser côncavas e cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo pranchões de madeira.

§ 2º 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 e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

§ 3º O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, devendo os coletores estarem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

### Seção III

#### Paredes, portas e janelas

Art. 11 O “pé-direito” da sala de matança será definido de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias primas, recomendando-se as dimensões mínimas para os estabelecimentos a serem construídos: sala de matança de suínos de 5m (cinco metros).

§ 1º Para os estabelecimentos já construídos será tolerada uma diminuição de até 1m (um metro), desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate.

Art. 12 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.

§ 1º 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.

§ 2º Nas câmaras o pé-direito recomendado será de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), variando conforme a finalidade para a qual será utilizada ou à critério do S.I.M..

### Subseção I

#### Trilhagem aérea

Art. 13 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 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.

§ 1º Para o manejo das chaves de trilhagem e comando de guinchos de descida e ascensão de suínos, 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.

§ 2º Trilhagem Aérea da Sala de Matança: O trilho terá altura mínima, preferencialmente, de 5,00m (cinco metros) no ponto de sangria e esfolagem.

§ 3º Trilhagem Aérea da Sala de Desossa: As carcaças devem ser conduzidas por trilhagem até a sala de desossa.

#### Seção IV

##### **Lavatório de mãos e higienizadores**

Art. 14 As seções que manipulem carnes e vísceras, ou outros produtos de origem animal, deverão dispor de lavatórios de mãos de aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo S.I.M., com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro e papel toalha.

Parágrafo único. As seções que manipulem carnes e vísceras deverão dispor também de higienizadores, os quais servirão para higienização de facas, chairas, gancho serras, que funcionarão com água circulante, renovada ou através de outro meio aprovado pelo S.I.M., com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus centígrados e meio), sendo este exigido nas seções onde forem utilizados tais instrumentos.

#### Seção V

##### **Carros**

Art. 15 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”.

#### Seção VI

##### **Chutes**

Art. 16 Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável e desmontáveis em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acañetados, 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.

#### Seção VII

##### Mesas

Art. 17 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.

Parágrafo único. 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.

#### Subseção I

##### Características das “mesas fixas” de evisceração e inspeção

Art. 18 Em torno da mesa fixa de evisceração e inspeção das vísceras abdominais (tanto na área de inspeção como na 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 à, no mínimo, 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius).

I - 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 Art. 17.

II - Mesa de Vísceras Brancas: 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 esfolação de fetos na sala de abate.

III - Mesa Fixa de Vísceras Vermelhas: 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.

§ 1º 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.

§ 2º 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



gastrointestinal, 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.

§ 3º 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 altura de 4,00m (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.

Art. 19 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 necessária 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.

#### Subseção II

#### **Característica da mesa rolante de evisceração e inspeção**

Art. 20 Quando a opção for por este mecanismo, esta funcionará sempre em sincronismo com a nória de carcaças e quando for o caso, também com a nória 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.

§ 1º Possuirá dispositivos capazes de pararem instantaneamente e ao mesmo tempo a mesa e a nória, localizados junto às linhas de inspeção de vísceras e carcaças.

§ 2º 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 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius), localizado no início da trajetória 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.

#### Seção VIII **Sala da matança**



Art. 21 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.

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

#### Seção IX Área de sangria

Art. 22 Deverá dispor de instalação própria e exclusiva, denominada “túnel de sangria” com largura mínima de 2m (dois metros), construída em alvenaria totalmente impermeabilizada, com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, inclusive o aço inoxidável em suas paredes e teto ou outro sistema mecanizado aprovado pelo S.I.M..

§ 1º Deverá obedecer ao tempo de sangria de 3 (três) minutos, e a velocidade horária de matança, o comprimento mínimo do túnel será de 2m (dois metros).

§ 2º Poderá ser utilizada também mesa rolante de sangria, de metal inoxidável, com sistema próprio de higienização.

§ 3º 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.

§ 4º O trilhamento do túnel de sangria deverá ser mecanizado, situando-se 3m (três metros), no mínimo, acima da calha de sangria.

#### Subseção I Sangue para Produtos Comestíveis

Art. 23 Somente será permitido o uso de sangue para produtos comestíveis quando fielmente observadas as exigências higiênico-sanitárias a seguir relacionadas:

§ 1º Sangria 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;

§ 2º Recipientes para coleta de sangue 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;

§ 3º Coleta 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.



§ 4º Os recipientes usados exclusivamente para a coleta de sangue somente poderão ser reutilizados após rigorosa higienização e desinfecção.

#### Seção X

#### Plataformas

Art. 24 Localizar-se-ão no trajeto da trilhagem, em diversos níveis, de acordo com as operações a serem realizadas, podendo também serem móveis.

§ 1º Serão sempre construídas em metal (de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapantes e com corrimão de segurança. Não serão toleradas plataformas de madeira.

§ 2º 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 S.I.M.

§ 3º Serão no mínimo em número de três, uma para a área suja e duas para a área limpa.

I- Plataforma para Serra de Carcaças: 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.

II- Plataforma para Inspeção de Carcaças: 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"*).

§ 1º 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.

§ 2º Em local conveniente desta plataforma será instalado o quadro para marcação dos rins condenados.

§ 3º 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 500 lux ao nível da carcaça a ser inspecionada.

#### Seção XI

#### Chuveiros da Sala de Matança

Art. 25 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 38ºC (trinta e oito graus centígrados).

§ 1º 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.

§ 2º 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.

§ 3º Os jatos de água deverão ser com pressão e volume suficiente, nas partes superior, média e inferior do box.

#### Seção XII

##### **Escaldagem e depilagem:**

Art. 26 Localizar-se-á após o chuveiro da sangria. Quando realizada em tanques de escaldagem estes deverão ser metálicos ou outro material aprovado pelo S.I.M., com renovação constante de água e termostato para controle da temperatura que deverá estar entre 62°C a 68°C (sessenta e dois a setenta e oito graus centígrados).

Art. 27 A depilação poderá ser mecânica ou manual.

§ 1º A saída da depiladeira mecânica ou a operação manual será feita sobre mesa de canos, chapa de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo S.I.M..

§ 2º A operação de depilagem será seguida de toaleta da depilagem com o suíno suspenso na trilhagem aérea, seguido da lavagem da carcaça para sua entrada na zona limpa.

§ 3º O chamuscamento é permitido como complemento da depilagem.

§ 4º Caso seja feito apenas o coureamento, esta operação deverá ser realizada em trilhagem aérea.

#### Seção XIII

##### **Departamento de inspeção final (D.I.F.)**

Art. 28 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 toaleta, carimbagem e lavagem.

§ 1º 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 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius), uma plataforma para exame das carcaças, com largura mínima de 0,65m (sessenta e cinco centímetros), corrimão de segurança e piso antiderrapante.

§ 2º 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.

§ 3º 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.

#### Seção XIV

#### Seção de vísceras brancas

Art. 29 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.

§ 1º Não será permitida em hipótese alguma a comunicação direta da triparia com a seção de miúdos ou sala de matança.

§ 2º Terá sempre acesso externo.

Art. 30 A “zona suja” será obrigatoriamente separada da “zona limpa” por parede divisória até o teto.

§ 1º 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.

§ 2º Faz-se também nesta seção a retirada da mucosa e camada muscular.

§ 3º 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.

§ 4º 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.

§ 5º O resíduo gorduroso da triparia deve ser destinado exclusivamente ao fabrico de gordura industrial (graxa branca) devido à contaminação fecal.

Art. 31 A “zona limpa”, onde serão realizados os trabalhos de beneficiamento das tripas e estômagos, será em área própria e separada.

§ 1º 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.

§ 2º As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente selecionadas neste local, principalmente quanto à integridade e limpeza.

§ 3º Será permitida nesta etapa a calibragem de tripas, sendo a operação realizada pela insuflação de ar comprimido previamente filtrado, ou água potável.



§ 4º É permitida a salga prévia de tripas nesta seção, sendo que deverá existir sala apropriada em local separado, exclusiva a esta finalidade.

§ 5º O depósito de tripas deve ser feito em outro local.

#### Seção XV

##### **Seção de cabeça e miúdos**

Art. 32 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.

§ 1º De preferência terá porta de comunicação indireta com a sala de matança e separação física através de paredes inteiras.

§ 2º Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas de aço inoxidável para toailete e lavagem dos miúdos, desarticulador de mandíbulas e mesa para desossa de cabeças, lavagem das carnes de cabeça e seu escorrimento; 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.

§ 3º 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.: cabeçase patas, etc.).

§ 4º Em estabelecimentos de pequeno porte, a cabeça e os miúdos poderão ser processados na sala de abate, sem prejuízo higiênico sanitário.

#### Seção XVI

##### **Seção de miúdos externos (pés, rabos e orelhas)**

Art. 33 Terá separação física, através de parede inteira, da sala de matança e demais seções.

§ 1º De preferência terá porta de comunicação indireta com a sala de matança.

§ 2º Deverá possuir equipamentos próprios e adequados em aço inoxidável para a realização dos trabalhos de preparo e toailete dos pés, rabos e orelhas. A salga deverá ser feita em seção à parte.

§ 3º Esta seção poderá ser dispensada, a critério do S.I.M., nos estabelecimentos de pequeno porte.

#### Seção XVII

##### **Seção de higienização de carretilhas, ganchos e correntes**

Art. 34 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.



Art. 35 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.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

#### Seção XVIII

##### **Câmaras de resfriamento**

Art. 36 O estabelecimento possuirá instalações de frio, com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficientes.

§ 1º 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 0ºC (zero graus centígrados) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

Art. 37 As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normas, tais como:

I -trilhagem aérea de 3m (três metros) ou outro meio de transporte aprovado pelo S.I.M.;

II -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;

III -as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;

IV -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;

V -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).

Art. 38 Para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tenham porta de entrada e porta de saída.

Art. 39 A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.



§ 1º 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.

§ 2º O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

§ 3º 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.

Art. 40 A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto.

Art. 41 Estabelecimentos de Pequeno Porte que já estão registrados no S.I.M., e que não atendem as descrições acima, será feita uma análise pelo S.I.M., dando parecer favorável àquela câmara fria específica sem que ocorra comprometimento higiênico-sanitário.

#### Subseção I

##### **Túnel de congelamento**

Art. 42 A instalação de túnel de congelamento não é de caráter obrigatório.

Art. 43 Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de -35 a -40°C (menos trinta e cinco à menos quarenta graus centígrados), 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 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) em um período de 20 (vinte) a 24h (vinte e quatro horas).

§ 1º Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§ 2º Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20m (vinte centímetros).

§ 3º Pode-se empregar também a resina de poliuretano expandido.

§ 4º O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

§ 5º Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão:

I -Paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização.

II -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.

#### Subseção II

##### **Câmara de estocagem de congelados**



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO  
AMBIENTE  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.

**S.I.M** SERVIÇO DE  
INSPEÇÃO  
MUNICIPAL

metálicos.

Art. 44 Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis

§ 1º Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m



(vinte centímetros) de espessura.

§ 2º O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

§ 3º As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura.

§ 4º A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços.

§ 5º 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).

Art. 45 Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§ 1º Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingido -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no seu interior.

§ 2º Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

Art. 46 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°C (menos dez graus centígrados), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias.

Parágrafo único. Os casos não previstos acima, 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.

#### Seção XIX Sala de desossa

Art. 47 A sala de desossa possuirá as seguintes características:

I -Pé-direito mínimo de 3,00m (três metros).

II -Sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se abaixo de 16°C (dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;

Art. 48 Não é recomendado o uso de janelas nesta seção.

Parágrafo único. Caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário;

Art. 49 Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico.



Parágrafo único. As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;

Art. 50 As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas.

Parágrafo único. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico.

Art. 51 Deve 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.

Art. 52 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.

#### Seção XX

##### **Seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos**

Art. 53 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.

§ 1º Disporá ainda de água quente e/ou fria sob pressão ou não, de maneira que o estabelecimento comprove a eficácia do método de higienização utilizado, e de estrados plásticos ou galvanizados.

§ 2º A lavagem poderá ser feita na sala de desossa/manipulação desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos de desossa/manipulação.

§ 3º Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

#### Seção XXI

##### **Seção de expedição**

Art. 54 Deve ser provida de equipamentos suficientes para proceder o corte e embalagens das peças a serem expedidas.

Art. 55 Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

#### Seção XXII

##### **Água de abastecimento**

Art. 56 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.

§ 1º Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá adotar Boas Práticas no Abastecimento de Água, seguindo procedimentos legais para a minimização de riscos à saúde e ao meio ambiente e, possuir projeto da estação de tratamento da água (hidráulica), com responsável técnico habilitado.

§ 2º 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.

§ 3º 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.

#### Subseção I

#### **Instalações para produção de água quente ou geração de vapor**

Art. 57 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 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius).

§ 1º O controle da temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

§ 2º A instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

#### Seção XXIII

#### **Instalações para desnaturação ou processamento de produtos não – comestíveis e condenados (graxaria)**

Art. 58 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.

Art. 59 A 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.

Art. 60 Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela a prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático.

Art. 61 Os equipamentos mínimos necessários serão:



I -tanque para cozimento do sangue que será canalizado diretamente da canaleta de sangria, quando este não for empregado na fabricação de farinha;

II -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;

III -percoladores e tanques para decantação e depósito de sebo.

Art. 62 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.

Art. 63 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).

§ 1º 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.

§ 2º 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.

§ 3º 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 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.

§ 4º Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicada ao S.I.M. e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

§ 5º 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.

#### Seção XXIV

#### **Depósito para peles (couro)**

Art. 64 Será obrigatório para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expedidas diariamente, não havendo salga.

§ 1º 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.

§ 2º 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.



#### Seção XXV

##### **Depósito para cascos, ossos autoclavados, etc**

Art. 65 Será localizado sempre distante das instalações onde se manipulam produtos comestíveis.

Art. 66 Construído de alvenaria, com piso pavimentado e de fácil higienização, bem ventilado e com telas a prova de insetos em suas aberturas.

#### Seção XX

##### **Instalações para a Inspeção Sanitária**

Art. 67 O estabelecimento com Inspeção Sanitária permanente fornecerá a esta as instalações necessárias para o bom desempenho de suas atividades.

Art. 68 As instalações de uso privativo dos funcionários da Inspeção contarão, no mínimo, com 01 (uma) sala dotada de área mínima de 10,00 m<sup>2</sup> (dez metros quadrados), com mesas e armários, bem como 01 (um) sanitário com vestiário.

§ 1º O acesso às dependências da Inspeção Sanitária será sempre independente de qualquer outra seção, inclusive das dependências administrativas da empresa.

§ 2º 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 funcionários lotados junto àquela inspeção local, ou um outro local apropriado.

Art. 69 As tarefas de conservação e higienização dessas dependências caberão sempre à empresa inspecionada.

#### CAPÍTULO V

##### **DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Art. 70 No caso de utilização das mesmas instalações para diferentes espécies o abate deve ser realizado separadamente, não havendo mistura de espécies nas mesmas instalações e equipamentos. As instalações deverão atender as exigências mínimas específicas para cada espécie e as dimensões de áreas e equipamentos deve respeitar, a categoria e/ou espécie maior.

Art. 71 Demais setores e procedimentos, devem ser apropriados conforme as normas técnicas gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal, outras normas complementares e a legislação vigente.

Art. 72 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo(a) Diretor(a) do S.I.M., podendo ser editados atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo consideradas de procedimento interno do serviço.

Art. 73 Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Luiza Anschau  
Diretora do Serviço de Inspeção Municipal