

DECRETO MUNICIPAL Nº 071/2025, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

**INSTITUI NORMAS TÉCNICAS E INSTRUÇÕES
NORMATIVAS REFERENTES AO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M. NO ÂMBITO DO
MUNICÍPIO DE MONTE BELO DO SUL.**

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

DECRETA:

Ficam instituídas as Normas Técnicas para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal.

I - ANEXO I: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal;

II - ANEXO II: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos;

III - ANEXO III: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de bovinos e bubalinos;

IV - ANEXO IV: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de ovinos e caprinos;

V - ANEXO V: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de suínos;

VI - ANEXO VI: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de aves;

VII - ANEXO VII: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro de pescado e unidade de beneficiamento de pescado e de produtos de pescado;

VIII - ANEXO VIII: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de produtos de origem animal;

IX - ANEXO IX: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para leite e derivados;

X - ANEXO X: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados;

XI - ANEXO XI: Normas Técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de produtos de abelha.

Art. 2º Revogam-se as disposições em contrário, em especial o Decreto Municipal nº 1.460, de 04 de agosto de 2017 e seus anexos.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE MONTE BELO DO SUL,

Aos seis dias do mês de agosto de dois mil e vinte e cinco.

JORGE
BENVENUTTI:52746836068
JORGE BENVENUTTI

Prefeito Municipal

Certifico que o presente Decreto foi publicado no lugar de costume no dia 06.08.2025 e registrado no Livro de Decretos nº 02 à folha 31. Registre-se e Publique-se.

MICHELE
MARIUZZA:00371311098
MICHELE MARIUZZA

Secretária Municipal de Administração

ANEXO I

NORMA TÉCNICA Nº 01, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas Técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal.

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 5º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as orientações gerais para instalações e equipamentos de estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal. Estas normas foram desenvolvidas para todos os estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal, independente da atividade desenvolvida e classificação do estabelecimento. Todos os estabelecimentos deverão adequar-se a presente norma e a outras normas específicas e complementares para cada categoria de atividade industrial.

Art. 6º Os estabelecimentos que já estiverem registrados 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 necessário.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 7º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I - Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

II - Equipamentos: tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

III - Operações: tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção dos produtos e seus subprodutos.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 8º A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevendo eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) 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.

§ 1º 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.

§ 2º A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar, principalmente, problemas de poluição.

Art. 9º 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 escoamento das águas. A critério do S.I.M./DIPOA pode ser utilizada brita, desde que as áreas de circulação de pessoas ao redor do estabelecimento sejam pavimentadas.

Art. 10º A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Art. 11º Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

Art. 12º A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produtos 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.

Art. 13º 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. 10. A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permitam uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES

Art. 11. A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

Art. 12. A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido. Também deverá dispor de pia com torneira que não utilize o fechamento manual e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para a área limpa da indústria.

Art. 13. O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive em direção às canaletas para uma perfeita drenagem. Será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis.

Parágrafo único. 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. 14. Os esgotos deverão ser lançados nos condutores principais por meio de sifões. 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.

§ 1º 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.

§ 2º O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, devendo os coletores estar localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

Art. 15. O pé-direito deverá ser suficiente nas diversas dependências, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos com trilhagem aérea, esta deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças.

Art. 16. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,0m (dois metros), preferencialmente, 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. Recomenda-se o uso de cantoneiras para anular os cantos “vivos” de pilares e paredes.

Art. 17. 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. 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.

Parágrafo único. Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para permanecerem 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.

Art. 18. As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo. Possuirá portas metálicas ou de material plástico, não se tolerando portas e marcos de madeira. 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./DIPOA.

Art. 19. Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo para facilitar a limpeza e ficarão preferencialmente a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 20. No teto serão usados materiais impermeáveis, lisos 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 a critério do S.I.M./DIPOA.

Art. 21. Os corredores deverão ter largura suficiente para a passagem de carrinhos, caixas e bandejas.

CAPÍTULO IV

DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS DOS EQUIPAMENTOS

Art. 22. 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 entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

Art. 23. O material empregado na constituição dos equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo S.I.M., não sendo permitido o uso de madeira, exceto na sala de maturação de queijos e na sala de cura de embutidos.

Art. 24. Não será permitido o uso de qualquer tipo de tecido (panos, toalhas, etc.) nas dependências dos estabelecimentos e seus anexos, exceto para uso na dessoragem dos queijos, devendo ser estes constituídos de material próprio para esta finalidade.

Art. 25. 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. Deverão apresentar resistência frente às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art. 26. Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do S.I.M., nem operá-los acima de suas capacidades.

Art. 27. A trilhagem aérea, quando existente, deverá ser metálica e deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ou espécie que exija a maior altura. Poderá ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo S.I.M./DIPOAG.

CAPÍTULO V

DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL, DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 28. O estabelecimento deve possuir instalações de frio com sistema compatível com a capacidade do estabelecimento.

Art. 29. Quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas com 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. As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

Art. 30. 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.

§ 1º De acordo com a quantidade de matéria prima e produto pronto, tolera-se, mediante aprovação do S.I.M., o uso das mesmas câmaras para recebimento e estocagem de produtos prontos e matéria primas desde que estejam delimitadas as áreas para os respectivos fins e que estejam sempre organizadas e limpas.

§ 2º Poderá, a critério do S.I.M./DIPOA, ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico como câmara, desde que estes sejam utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atendam a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possuam sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Art. 31. 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 adequada.

Art. 32. Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Art. 33. A seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos 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/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.

Art. 34. O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

Art. 35. 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.

Art. 36. Independente da fonte da água de abastecimento o estabelecimento deverá possuir clorador, preferencialmente 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.

Art. 37. Os reservatórios de água deverão permanecer 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 ou outra fonte de contaminação, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

Art. 38. 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 ou outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA, de preferência basculantes e com vidros claros.

Art. 39. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaçamento, sendo a proteção dispensável quando forem utilizadas lâmpadas do tipo LED,

observando-se um mínimo de intensidade luminosa suficiente para desempenho das atividades produtivas e de inspeção no estabelecimento. Sugere-se 300lux nas áreas de manipulação, 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.

Art. 40. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Art. 41. Os vestiários deverão ser construídos com acesso independente a 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.

Art. 42. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente, através de parede, da área das privadas e mictórios, sendo providos de armários individuais em número suficientes.

Art. 43. 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, preferencialmente, de fechamento não manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 44. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

Art. 45. Quando a indústria for contígua à residência e a mão de obra da indústria for familiar poderá ser dispensada a construção de vestiários e sanitários, podendo ser utilizado o banheiro/vestiário da própria residência, devendo o estabelecimento designar um local específico e de fácil acesso à fiscalização e visitantes

Art. 46. O almoxarifado terá área compatível com as necessidades da indústria e com acesso independente da indústria, podendo ter comunicação com esta através de óculo para passagem de material. Deverão ser separadas fisicamente, sendo que em um destes locais serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, além de graxas lubrificantes.

§ 1º No outro local serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc.

§ 2º Outra forma de armazenamento poderá ser autorizada a critério do S.I.M./DIPOA.

Art. 47. O refeitório, quando existente, deverá ser instalado em local próprio, dimensionado em função do número de operários, proibindo-se as refeições nos locais onde se desenvolvem trabalhos industriais.

Art. 48. 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.

Art. 49. O escritório deverá estar localizado preferencialmente fora do setor industrial.

Art. 50. 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 a licença de operação das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

Art. 51. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no S.I.M. As atividades e os acessos deverão ser preferencialmente independentes, recomendando-se que, quando houver a comunicação interna do varejo com a indústria, esta seja feita através de óculo.

CAPÍTULO VI DOS MANIPULADORES

Art. 52. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º O funcionário que trabalhar em outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 53. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO VII DO TRANSPORTE

Art. 54. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

Art. 55. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE

BENVENUTTI:52746836068

Assinado de forma digital por

JORGE

BENVENUTTI:52746836068

JORGE BENVENUTTI

Prefeito Municipal

ANEXO II

NORMA TÉCNICA Nº 02, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.

CAPÍTULO I **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura de NOME DO MUNICÍPIO/RS, só concederá registro às Unidades de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º As Unidades de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos 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. 4º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I - 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, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados

como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos. No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

II - Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

III - Equipamentos: tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos 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

Art. 6º Refere-se a tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, assim como sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

Art. 7º A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

Art. 8º 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./DIPOA, com torneiras que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 9º As seções que manipulem carnes e vísceras, também deverão dispor de higienizadores, os quais servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante, renovada ou através de outro meio aprovado pelo S.I.M./DIPOA, com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos), sendo exigidos nas seções onde forem utilizados tais instrumentos. A critério do S.I.M./DIPOA poderão ser aprovados outros métodos de higienização de utensílios.

Art. 10. Os carrinhos, quando existentes, deverão ser identificados conforme sua utilização, sendo que para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado e para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada ou outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA.

Art. 11. Quando existentes, os trilhos serão metálicos e deverão possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ou espécie que exija a maior altura. Poderá ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo S.I.M./DIPOA.

Art. 12. A seção de recepção de matérias-primas deverá estar 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 (quando não houver possibilidade da matéria prima chegar diretamente à recepção, o trajeto, bem como o transporte, será previamente autorizado pelo S.I.M.). A seção de recepção será obrigatoriamente coberta.

§ 1º Poderá dispor ainda de trilhagem aérea para o transporte de carcaças e cortes.

§ 2º Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo S.I.M.

Art. 13. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento.

Art. 14. Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento de matéria-prima, 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.

Art. 15. De acordo com a quantidade de matéria prima e produto acabado, tolera-se, mediante aprovação do S.I.M., o uso das mesmas câmaras para recebimento de matérias primas e armazenamento de massas e produtos cárneos temperados, desde que estejam delimitadas as áreas para os respectivos fins e que estejam sempre organizadas e limpas.

Art. 16. Poderá, a critério do S.I.M./DIPOA, ser admitida a utilização de equipamento de frio de uso doméstico como câmara de resfriamento, desde que utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Art. 17. As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura de acordo com o produto a ser armazenado. As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis. Poderá ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico, desde que utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Parágrafo único. Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e quando o produto estiver em embalagem secundária.

Art. 18. 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.

Art. 19. A sala de desossa possuirá as seguintes características:

a) O pé-direito deverá ser suficiente, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças;

b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha até 16°C durante os trabalhos;

c) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;

d) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;

e) As portas deverão ser mantidas sempre fechadas, recomendando-se o fechamento automático;

f) 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 (quando houver), a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.

g) 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;

h) Possuir no mínimo 01 (um) higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas.

Art. 20. A sala de processamento, também denominada de seção de manipulação, 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 o uso de higienizadores.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

Art. 21. A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária higienização entre as duas operações.

Art. 22. A 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 0º C.

Art. 23. Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas e produtos cárneos temperados em processamento poderão aí ser depositados.

Art. 24. A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de desossa e/ou processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, destinando-se ao armazenamento de condimentos para o preparo dos produtos.

§ 1º Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

§ 2º Como equipamento possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

§ 3º Os condimentos e ingredientes deverão estar 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, não sendo permitida a reutilização de embalagens anteriormente utilizadas para outros fins.

Art. 25. Caso possuir área insuficiente, os condimentos deverão ser armazenados em sala específica, a qual deve comunicar-se a sala de manipulação. Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa, desde que aprovado pelo S.I.M./DIPOA.

Art. 26. O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente de 10ºC (dez graus centígrados), tolerando-se como máxima a temperatura de 16ºC (dezesseis graus centígrados).

Art. 27. O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas ser desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Parágrafo único. Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

Art. 28. 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.

Art. 29. A seção de envoltórios naturais (tripas, esôfagos, peritônios, etc.) 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.

§ 1º Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente, possuindo acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

§ 2º Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias, etc.

Art. 30. 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 a desossa e ao processamento.

Art. 31. A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques ou tachos de aço inoxidável com circulação de vapor ou fogo para aquecimento de água, mesas de inox, exaustores, entre outros equipamentos pertinentes a seção.

Art. 32. Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências:

a) Sala para fusão e tratamento: destinada à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria prima proveniente das salas de desossa e câmaras de recebimento de matéria prima. O tratamento da banha compreende as operações e equipamentos empregados na sedimentação, branqueamento, filtração e retirada da umidade. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário.

b) Sala de cristalização e embalagem: será localizada contígua à sala para a fusão e ligada 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, sendo permitida a estocagem de produto pronto, embalado nesta sala, desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

Art. 33. A critério do S.I.M./DIPOA, a fusão e a cristalização poderão ser realizadas na mesma sala, desde que em momentos diferentes. Também a critério do S.I.M./DIPOA, a Seção de Cozimento e a Seção de Banha poderão estar localizadas no mesmo ambiente.

Art. 34. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria ou outro material autorizado pelo S.I.M., não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta, comunicando-se com as demais seções através de porta. As aberturas para acesso da lenha deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 35. As estufas, quando existentes, devem atender os seguintes critérios:

a) em número suficiente para o atendimento dos trabalhos diários. Destinar-se-ão ao preparo de produtos semi-cozidos e cozidos, defumados ou não;

b) serão localizadas entre a sala de elaboração e os fumeiros, utilizando-se da mesma circulação destes;

c) sob hipótese alguma será permitida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados;

d) as instalações devem obedecer aos requisitos técnicos e de segurança, proibindo-se o uso de madeira;

e) recomenda-se o uso de estufas com recursos para defumação indireta e resfriamento, de maneira a possibilitar o seu uso como fumeiro;

f) devem possuir equipamento de controle das temperaturas de funcionamento, constando no mínimo de termômetro conjugado ou não.

Art. 36. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de sala de cura e maturação, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros, com temperatura e umidade relativa do ar adequadas, 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 S.I.M.

§ 1º Esta seção deverá possuir equipamentos para climatização com controle de temperatura e umidade. Quando a seção dispor de aberturas ou janelas, estas deverão possuir, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

§ 2º Será permitido o uso de estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo e seco.

Art. 37. 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.

Art. 38. A câmara de resfriamento de produtos prontos servirá para armazenar os produtos prontos que necessitem 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, em torno de 0°C.

Parágrafo único. Os produtos prontos armazenados nesta seção deverão estar devidamente rotulados.

Art. 39. As indústrias que elaborarem produtos prontos congelados possuirão câmara de pré-congelamento (túnel de congelamento) onde os produtos aí depositados devem ser congelados e atingir, em seu interior, pelo menos a temperatura de -12°C e ser mantida a essa temperatura durante o armazenamento.

Art. 40. Após o produto atingir a temperatura estipulada no pré-congelamento, os mesmos serão armazenados na câmara de estocagem de congelados, devendo manter a temperatura de -12°C durante o armazenamento. Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e quando o produto estiver em embalagem secundária.

Art. 41. Ao serem encaminhados para a câmara de estocagem de congelados, os produtos prontos deverão estar devidamente embalados e rotulados. Os produtos congelados devem ser expedidos a temperatura declarada nos rótulos.

Art. 42. As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria, isopainéis ou outros materiais aprovados pelo S.I.M. Em caso de estabelecimentos com pequena escala de produção, os processos de pré-congelamento e congelamento podem ser realizados em equipamentos de frio industrial de uso doméstico (freezers), desde que os produtos armazenados atinjam a temperatura exigida pela legislação vigente.

Art. 43. A 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 espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 44. A seção de expedição terá comunicação com a parte externa através de porta com fechamento automático. Deverá possuir dispositivos contra a entrada de insetos.

§ 1º Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

§ 2º Poderá ser permitida a estocagem de produto pronto nesta seção desde que a rotulagem desses produtos permita o seu armazenamento em temperatura ambiente, sendo que este deverá ser fresco, limpo e tenha área suficiente sem interferir nas operações da expedição.

Art. 45. 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 adequada.

Art. 46. Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Art. 47. A seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos 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/ou fria sob pressão ou não, de maneira que o estabelecimento comprove a eficácia do método de higienização utilizado. O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção.

Art. 48. 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.

Art. 49. A seção de formas, caixas, bandejas e carrinhos higienizados deverá ser contígua a seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos, comunicando-se através de óculo, sendo utilizada exclusivamente para depósito de utensílios higienizados, os quais devem ser depositados sob estrados, com afastamento das paredes.

CAPÍTULO IV DOS MANIPULADORES

Art. 50. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 51. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO V DO TRANSPORTE

Art. 52. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial competente.

CAPÍTULO VI

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 53. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 54. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE

BENVENUTTI:52746836068

Assinado de forma digital por

JORGE

BENVENUTTI:52746836068

JORGE BENVENUTTI

Prefeito Municipal

ANEXO III

NORMA TÉCNICA Nº 03, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de bovinos e bubalinos.

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS E BUBALINOS.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura de NOME DO MUNICÍPIO só concederá registro aos Abatedouros Frigoríficos de Bovinos e Bubalinos quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os Abatedouros Frigoríficos de Bovinos e Bubalinos que já estiverem registrados 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. 4º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I - Abatedouro Frigorífico de Bovinos e Bubalinos: Entende-se por Abatedouro Frigorífico de Bovinos e Bubalinos o estabelecimento destinado ao abate de 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, que pode realizar o

recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II - 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.

III - Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário, plataformas metálicas, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

IV - Operações: tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção dos produtos e seus subprodutos.

V - Carcaça: 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.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos 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

Currais e Anexos

Art. 6º 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 poeira ou emanações, sendo necessária uma distância mínima de 80m (oitenta metros), podendo ser redefinida pelo fiscal do S.I.M. no momento da inspeção do local, não sendo permitido que os currais fiquem encostados às dependências onde se elaborem produtos comestíveis.

I - 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.

II - O corredor central (ou lateral) terá largura, preferencialmente de 2m (dois metros).

III - 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 sequestro 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 desinfetado com desinfetantes aprovados.

IV - 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./DIPOA.

V - Áreas dos Currais: Nunca inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nos currais deverá ser de 2,5m (dois e meio metros quadrados) por bovino.

VI - 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.

VII - Os currais já construídos com ralos em seu interior sofrerão adaptações às novas normas por ocasião de uma próxima reforma.

VIII - 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.

IX - Cordões sanitários: O S.I.M. 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.

X - 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 boias de nível constante. As suas dimensões devem permitir que 20% (vinte por cento) dos animais bebam simultaneamente (60cm por animal).

XI - Plataforma de inspeção *ante-mortem*: Plataformas elevadas, construídas sobre as cercas, com corrimões de proteção de altura, para facilitar o exame *ante-mortem*, o trânsito de pessoal e outras operações. O traçado de tais plataformas obedecerá sempre ao critério do S.I.M./DIPOA.

XII - 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.

XIII - 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.

XIV - 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.

XV - 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.

XVI - Banheiro de Aspersão: O local do banho de aspersão disporá de um sistema tubular de chuveiros dispostos transversal, longitudinal e lateralmente (orientando os jatos para o centro do banheiro). A água terá uma pressão não inferior a 3 atm (três atmosferas), de modo a garantir jatos em forma de ducha. Recomenda-se a hipercloração dessa água a 15 p.p.m. (quinze partes por milhão).

XVII - 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. Não deve apresentar declive acentuado.

XVIII - Chuveiro: Construído de canos perfurados ou com borrifadores, em toda a extensão da seringa. Devem ser instalados, entretanto, de modo a não formarem saliências para dentro dos planos da seringa, o que certamente ocasionaria contusões nos bovinos e a danificação dos próprios artefatos. A pressão mínima recomendada do chuveiro deve ser de 3 atm. (três atmosferas), com válvula de fácil manejo.

XIX - 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.

XX - O atordoamento será efetuado sempre por concussão cerebral, empregando-se pistola de dardo cativo ou outro método aprovado pelo S.I.M./DIPOA.

Seção II

Pisos e esgotos

Art. 7º 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 da sala de matança será ainda de material resistente à choques e à ação de ácidos e álcalis. 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, preferencialmente, 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.

§ 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, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 0,15m (quinze centímetros) para cada 50m² (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores serem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, no mínimo, a 100 l/h/m² (cem litros/hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

Seção III

Paredes, portas e janelas

Art. 8º 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).

§ 1º As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA, 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.

§ 2º As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos. 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.

§ 3º 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.

§ 4º Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45º (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.

Seção IV

Iluminação e ventilação

Art. 9º 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.

§ 1º 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 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

§ 2º Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Seção V

Teto

Art. 10. 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.

Subseção I

Trilhagem aérea

Art. 11. 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.

§ 1º 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.

§ 2º Trilhagem Aérea da Sala de Matança: O trilho terá altura mínima, preferencialmente, de 7,00m (sete metros) no ponto de sangria e esfolagem, de maneira a 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.

§ 3º Para a trilhagem baixa, a altura preferencial de 5,00m (cinco 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.

§ 4º Trilhagem Aérea da Câmara de Resfriamento: O trilho terá altura mínima de trilhagem de 3,50m (três metros e cinquenta 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 cinquenta centímetros).

§ 5º 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 até a sala de desossa.

Seção VI

Lavatório de mãos e higienizadores

Art. 12. 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 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius).

§ 1º 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.

§ 2º 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.

Seção VII

Carros

Art. 13. 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 VIII

Chutes

Art. 14. Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável e desmontáveis em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acauletados, 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 IX

Mesas

Art. 15. 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. 16. 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).

§ 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 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.

I - 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.

II - 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.

III - A 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.

§ 3º 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:

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

II - 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.

§ 4º 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.

Art. 17. 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.

Subseção II

Característica da mesa rolante de evisceração e inspeção

Art. 18. 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 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).

§ 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 X

Sala da matança

Art. 19. Separada de todas as demais seções através de paredes inteiras, terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolação, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças e classificação, quais sejam: canaletas, 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 XI

Área de vômito

Art. 20. 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.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

Seção XII

Área de sangria

Art. 21. A canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, inclusive o aço inoxidável.

§ 1º 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.

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

§ 3º 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.

§ 4º 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.

Seção XIII

Plataformas

Art. 22. 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 S.I.M./DIPOA. 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"*). 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.

Seção XIV

Equipamentos de limpeza e de inspeção das cabeças

Art. 23. 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 estadual. 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.

Subseção I

Lavadouro-de-cabeças

Art. 24. Destina-se à indispensável lavagem da parte externa do conjunto cabeça-língua, bem como à escrupulosa 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 S.I.M./DIPOA. 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.

§ 1º 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).

§ 2º Outros modelos de lavadouros de cabeças devem ser submetidos à apreciação do Serviço de Inspeção Municipal.

Subseção II

Equipamentos de inspeção do conjunto cabeça-língua

Art. 25. A inspeção do conjunto cabeça-língua pode ser realizada tanto em mesa fixa como em mesa rolante, trilho próprio, nória ou carrinho apropriado.

§ 1º 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.

§ 2º 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 a 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.

§ 3º Quando por qualquer circunstância, a mesa fixa não comportar a seção destinada à retenção, far-se-á está em trilhos, com altura mínima de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros), onde as cabeças serão dependuradas pela região mentoniana e separadas entre si.

Sob este trilho, em todo o seu percurso, correrá uma canaleta que poderá ser de chapa galvanizada, para recolher o sangue gotejante.

§ 4º 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.

Seção XV

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

Art. 26. 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.

§ 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 XVI

Lavadouro das meias-carcaças

Art. 27. 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.

Seção XVII

Seção de bucharia e triparia

Art. 28. 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.

§ 1º O acesso a “zona suja” da bucharia e triparia não poderá, sob hipótese alguma, ser através de outras seções. Fazer sempre acesso externo.

§ 2º 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.

§ 3º 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.

§ 4º 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.

§ 5º 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 alvejamento (quando for o caso) e sua toailete final.

§ 6º 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 toailete 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.

Seção XVIII

Seção de cabeça e miúdos

Art. 29. 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.

§ 1º Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas ou calha de aço inoxidável para toalete 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.

§ 2º 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.).

Seção XIX

Seção de patas

Art. 30. No caso de aproveitamento de patas como produto comestível (mocotós) há necessidade de seção específica para a preparação desse miúdo.

§ 1º 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.

§ 2º Terá como equipamentos mínimos: tanque ou mesa para recepção das patas, tanque para escaldagem, equipamento para extração dos cascos, mesa inoxidável para toalete dos mocotós, carro para os resíduos de toalete 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.

Seção XX

Seção de higienização de carretilhas, ganchos e correntes

Art. 31. 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.

§ 1º 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.

§ 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 XXI

Câmara de resfriamento

Art. 32. 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 18 (dezoito) a 24 (vinte e quatro) horas, esteja não superior a 7°C (sete graus Celsius) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

§ 1º As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normas, tais como:

I - 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.

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

III - 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.

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

§ 2° Para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tenham porta de entrada e porta de saída.

§ 3° 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.

§ 4° 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.

§ 5° A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto.

Subseção I

Túnel de congelamento

Art. 33. A instalação de túnel de congelamento não é de caráter obrigatório. Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de -35 a -40°C (menos trinta e cinco à menos quarenta graus centígrados), com alta ventilação, e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) em um período de 20 (vinte) a 24h (vinte e quatro horas).

§ 1° 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.

§ 2° O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

§ 3° 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.

Subseção II
Câmara de estocagem de congelados

Art. 34. Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).

§ 1º O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

§ 2º 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).

§ 3º 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 a -20°C (menos dezoito à menos vinte 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 de -20 a - 25°C (menos vinte a menos vinte e cinco graus centígrados) até a sua expedição.

§ 4º 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°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.

Seção XXII
Sala de desossa

Art. 35. 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 entre 14°C e 16°C durante os trabalhos;

III - 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;

IV - Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;

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

VI - As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;

VII - 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;

VIII - 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 XXIII

Seção de higienização de caixas e bandejas

Art. 36. 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 galvanizados.

Parágrafo Único. 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.

Seção XXIV

Seção de expedição

Art. 37. 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.

Seção XXV
Água de abastecimento

Art. 38. 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 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.

§ 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. 39. 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.

§ 3º Para bovinos, toma-se como referência a proporção de 100 litros por cabeça abatida.

Seção XXVI

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

Art. 40. 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.

§ 1º 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 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.

§ 2º 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).

§ 3º 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.

§ 4º 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. 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.

§ 5º 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.

Seção XXVII
Depósito para peles (couro)

Art. 41. 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 XXVIII
Depósito para cascos, chifres, crinas, ossos autoclavados, etc

Art. 42. 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.

CAPÍTULO IV
DOS MANIPULADORES

Art. 43. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo S.I.M. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deverá usar uniforme branco, que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou touca descartável e capacete, bota e avental impermeável (este quando a atividade industrial exigir). O pessoal que exerce outras atividades, não relacionadas a produtos comestíveis, deverá usar uniformes de outras cores exceto branco, que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 44. Os manipuladores deverão ser treinados frequentemente quanto às boas práticas de fabricação para manipulação de alimentos.

CAPÍTULO V DO TRANSPORTE

Art. 45. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

CAPÍTULO VI CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 46. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 47. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE
BENVENUTTI:52746836068

Assinado de forma digital por
JORGE BENVENUTTI:52746836068

JORGE BENVENUTTI
Prefeito Municipal

ANEXO IV

NORMA TÉCNICA Nº 04, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de ovinos e caprinos.

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de ABATEDOUROS FRIGORIFICOS DE OVINOS E CAPRINOS.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura de NOME DO MUNICÍPIO só concederá registro aos Abatedouros Frigoríficos de Ovinos e Caprinos quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os Abatedouros Frigoríficos de Ovinos e Caprinos que já estiverem registrados 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. 4º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I - Abatedouro Frigorífico de Ovinos e Caprinos: Estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados 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.

II - Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

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

IV - Carcaça: Entende-se por carcaça de ovino e/ou caprino, o animal abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, inspecionado, resfriado, desprovido de cabeça, patas, glândula mamária na fêmea, ou verga, exceto suas raízes, e testículos no macho.

V - Operações: tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos 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

Art. 6º O pé-direito da sala de matança será definido em função da altura da trilhagem aérea e demais equipamentos, tendo, assim, obrigatoriamente altura de 1,5 m (um metro e meio) superior ao da trilhagem, enquanto que nas seções anexas a altura mínima será de 3,00 m (três metros).

Art. 7º A trilhagem aérea será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Os trilhos terão afastamento mínimo de 1,00 m (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 1,00 m (um metro). O afastamento mínimo entre uma linha e outra será de 2,00 m (dois metros).

Art. 8º Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.

Art. 9º Para o manejo das chaves de trilhagem e comando de guinchos de descida e subida dos ovinos e caprinos, é proibido o uso de cordas. 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.

Art. 10. A trilhagem aérea da sala de matança, quando o matadouro for construído especificamente para ovinos/caprinos, terá altura mínima de 2,5 m (dois metros e meio) da sangria até a câmara de resfriamento.

Art. 11. A trilhagem aérea da sala de desossa será com trilhos metálicos com altura mínima de 2,5 m (dois metros e meio). As carcaças devem ser conduzidas por trilhagem aérea até a sala de desossa.

Seção I

Lavatórios de mãos e higienizadores

Art. 12. Em todos os locais onde são realizadas operações com a utilização de facas e chairas, deverá haver, obrigatoriamente e para cada operação, a disponibilidade de um conjunto lavatório de mãos e higienizador. Para a utilização de serras, torna-se facultativa a disponibilidade do lavatório de mãos, sendo obrigatório o higienizador. E tanto na sala de matança como nas seções anexas, 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. Os higienizadores funcionarão com água circulante, com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) e renovação constante. Os lavatórios de mãos e os higienizadores devem ter esgotos canalizados.

Seção II

Carros e caixas

Art. 13. Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado 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”. As caixas para produtos comestíveis, não comestíveis e condenados deverão ser de plástico adequado ou outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA, sendo identificadas por cores diferentes ou inscrições “COMESTÍVEIS”, “NÃO COMESTÍVEIS” e “CONDENADOS”. As caixas com produtos comestíveis não devem estar em contato direto com o piso. As caixas de produtos condenados não poderão ser vazadas.

Seção III

Chutes

Art. 14. Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável, devendo ser desmontáveis, com janelas ou acañetados, com tampa ajustável e removível em toda a sua extensão que permita fácil higienização. Os chutes para produtos não-comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada, 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 IV

Mesas

Art. 15. 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 02 (duas), sendo 01 (uma) para inspeção de vísceras vermelhas e 01 (um) 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. 16. É requerido um sistema de canos perfurados, conjugado com um misturador de água e vapor, para propiciar fácil e 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 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius).

I - Mesa fixa de cabeça e língua: Deverá haver disponibilidade de mesa fixa ou gancho em material inoxidável para realização de inspeção de cabeça e língua.

II - Mesa de vísceras brancas: Será dividida em 02 (duas) seções: 01 (uma) para inspeção propriamente dita e 01 (uma) para retenção de vísceras inspecionadas, até que a carcaça passe pela última linha de inspeção. Destinam-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 0,05 m (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. Haverá, 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 bucharia e à triparia sujas.

III - Mesa fixa de vísceras vermelhas: Será dividida em 02 (duas) seções, sendo 01 (uma) para inspeção propriamente dita e 01 (uma) para a 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, apresentarão 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 1,10 m (um metro e dez centímetros), na borda voltada para o trajeto das carcaças, e 1,00 m (um metro) na borda oposta, isto é, onde trabalham os funcionários da Inspeção Sanitária.

Subseção II

Característica da mesa rolante de evisceração e inspeção

Art. 17. Compõe-se o conjunto de uma esteira sem fim, dotada de bandejas com chapas de espessura mínima de 3,00 mm (três milímetros), com estrutura em ferro galvanizado e sem pintura. Outros equipamentos podem ser usados mediante aprovação do S.I.M.

§ 1º O conjunto constará de 2 (duas) bandejas para cada ovino/caprino, sendo 01 (uma) para “vísceras brancas” (estômago, intestinos, bexiga, baço e pâncreas) e 01 (uma) para “vísceras vermelhas” (coração, língua, pulmões e fígado). As bandejas possuirão as seguintes dimensões

mínimas: bandeja para “vísceras brancas”: comprimento de 0,55 m (cinquenta e cinco centímetros), largura de 0,70 m (setenta centímetros) e altura de 0,10 m (dez centímetros) - bandeja para “vísceras vermelhas”: comprimento de 0,40 m (quarenta centímetros), largura de 0,70 m (setenta centímetros) e altura de 0,10 m (dez centímetros). O comprimento do conjunto das bandejas (um metro) deve corresponder ao espaço destinado a cada ovino/caprino na nória (um metro por ovino), 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 da nória.

§ 2° Na sala de matança com trilhamento de 3,5 m (três metros e meio), a evisceração será realizada sobre a mesa rolante, devendo existir 02 (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 0,40 m (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 0,20 m (vinte centímetros), de tal forma que o espaço entre a projeção vertical deste trilhamento e a borda anterior das plataformas de evisceração seja de 0,60 m (sessenta centímetros).

§ 3° A distância entre a mesa e a parede não deve ser inferior a 1,50 m (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.

§ 4° Para assegurar o controle de temperatura da água quente, que nunca deve estar inferior a 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius), 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 nória, localizados junto às linhas de inspeção de vísceras e carcaças. Deverá dispor de, no máximo, 02 (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 estadual por causas que não impliquem em sua remessa para a inspeção final.

§ 5° 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.

Seção V

Sala de matança

Art. 18. 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 e classificação de carcaças, quais sejam: canaletas, 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.

Seção VI

Área de sangria

Art. 19. Deverá dispor de instalação própria e exclusiva, denominada “calha ou canaleta de sangria”. Essa poderá ser dispensada, desde que comprovada a eficiência do processo. Se houver a presença, deverá ter largura e dimensões compatíveis, ser totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto ou outro sistema mecanizado aprovado pelo S.I.M./DIPOA, obedecendo ao tempo de sangria de 03 (três) minutos e a velocidade horária de matança, o comprimento mínimo da calha será de 2,00 m (dois metros). 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 05% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 02 (dois) ralos de drenagem, um destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

Parágrafo único. Por ocasião da esfolagem dos ovinos as empresas poderão lançar mão do método de insuflação. Quando isso ocorrer, deverá ser realizada após os 03 (três) minutos regulamentares da sangria, devendo o ar a ser insuflado passar por filtro específico.

Seção VII

Plataformas

Art. 20. Localizar-se-ão no trajeto da trilhaagem, em diversos níveis, de acordo com as operações a serem realizadas, podendo também ser 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 a critério da S.I.M. Serão, no mínimo, em número de 03 (três).

Subseção I

Plataforma para toalete e inspeção de carcaças

Art. 21. Localiza-se após a evisceração de 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 toalete final das carcaças liberadas. Como em qualquer linha de inspeção, é obrigatória nesta plataforma iluminação à luz fria (suficiente e que não modifique a coloração normal das carnes). Deve haver intensidade luminosa mínima de 500 lux ao nível da carcaça a ser inspecionada.

Seção VIII

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

Art. 22. 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 Serviço Oficial de Inspeção. Esta seção será 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.

§ 1º Possuirá 02 (dois) trilhos, 01 (um) de entrada e 01 (um) de retorno para a linha normal, com distanciamento mínimo de 1,00 m (um metro) entre eles, 01 (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), 01 (uma) plataforma para exame das carcaças, com largura mínima de 0,65 m (sessenta e cinco centímetros), corrimão de segurança e piso antiderrapante. Possuirá ainda 01 (uma) pia provida dos seguintes acessórios: saboneteira para sabão líquido, outra de solução sanitizante, toalhas de papel descartáveis, com seu recipiente para o descarte das usadas, higienizador para facas, ganchos e chairas, uma pequena mesa ou prancheta de material de fácil higienização e aprovado pelo S.I.M./DIPOA para anotações, bem como dispositivo com vapor canalizado, ou água quente e mangueira própria, para higienização do recinto.

§ 2º 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 D.I.F. poderá

ser dispensado, a critério do S.I.M./DIPOA, se o volume de abate diário for inferior a 50 (cinquenta) animais.

Seção IX

Seção de bucharia e triparia

Art. 23. É obrigatória a existência de uma “zona suja”, ligando-se ao término da mesa rolante por meio de “chute(s)” de aço inoxidável. Se o estabelecimento possuir interesse no processamento e comercialização de estômagos e tripas, obrigatoriamente deverá haver a presença de “zona limpa” específica para os buchos e para as tripas. Não será permitida, em hipótese nenhuma, a comunicação direta da “zona suja” com a seção de miúdos ou sala de matança. Essa seção deverá ter sempre acesso externo provido de barreira sanitária completa. A “zona suja” será obrigatoriamente separada da “zona limpa” por parede divisória até o teto, sendo esta em alvenaria, lisa, impermeável, de fácil higienização, revestida de azulejos até a altura de 2,00 m (dois metros) ou outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA, em projeto aprovado e com pé direito mínimo de 3,00 m (três metros).

§ 1º O piso deverá ser liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de, no mínimo, 1% (um cento) em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem. O teto deve atender o disposto neste regulamento. 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. Deve haver a constante drenagem de águas residuais, evitando-se, assim, o seu acúmulo sobre o piso. Faz-se também nesta seção a retirada da mucosa e 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 “zona suja” para as “zonas limpas” da triparia e bucharia deverá ser realizada por meio de óculo, dotado de calha de aço inoxidável.

§ 2º As “zonas limpas” (bucharia limpa e triparia limpa), onde serão realizados os trabalhos de beneficiamento dos estômagos e tripas, serão em áreas próprias e separadas. As construções sanitárias (piso, teto e parede) deverão seguir o mesmo padrão de construção disposto para a “zona suja”.

§ 3º Bucharia limpa: Deverá possuir equipamentos próprios e seções mínimas adequadas que permitam a realização dos trabalhos: lavagem em água corrente, cozimento, branqueamento e toalete final. Sendo após os produtos acondicionados em caixas de PVC brancas sobre estrados ou em gancheiras e encaminhados para refrigeração. O acesso a esta seção deverá ser interno.

§ 4º Triparia limpa: Deverá possuir acesso independente provido de barreira sanitária completa e contemplar as seguintes seções: limpeza e calibração de tripas, salga e purga, depósito

de sal, seção de lavagem de bombonas e seção de estocagem e expedição das tripas. As seções de cabeças e miúdos e de bucharia limpa poderão funcionar no mesmo espaço físico, desde que esta situação não gere contrafluxo, nem prejudique as operações, também com acesso interno.

Seção X

Seção de cabeças e miúdos

Art. 24. 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. Preferencialmente 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 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 esta norma técnica. As seções de cabeças e miúdos e de bucharia limpa poderão funcionar no mesmo espaço físico, desde que esta situação não gere contrafluxo, nem prejudique as operações.

Seção XI

Seção de higienização de carretilhas, ganchos e correntes

Art. 25. 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 escorrimento do excesso de óleo. 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 XII

Câmaras de resfriamento

Art. 26. 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 18 (dezoito) a 24 (vinte e quatro) horas, esteja não superior a 7°C (sete graus Celsius) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada. As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo a normas, tais como:

I - Trilhagem aérea mínima de 2,5 m (dois metros e meio)

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

III - A distância mínima entre os trilhos e as paredes deve ser de 1,00 m (um metro) e de 0,6 m (sessenta centímetros) entre trilhos.

IV - As portas serão metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

V - 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.

VI - Manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente quatro carcaças em ganchos isolados).

VII - A disposição das carcaças na trilhagem será permitida das seguintes formas: diretamente nas roldanas, balancins e ou gancheiras de quatro pontas, obedecendo a capacidades lineares de cada sistema.

VIII - Roldanas: 4 (quatro) carcaças por metro linear de trilho. g.2) Balancins: 3 (três) balancins com 2 (duas) carcaças em cada, sendo 6 (seis) carcaças por metro linear de trilho. g.3) Gancheiras de 4 (quatro) pontas: serão 2 (duas) por metro linear com 4 (quatro) carcaças cada gancheira, totalizando 8 (oito) carcaças por metro linear de trilho. Os miúdos de ovinos (fígado, rim e coração), utilizados como comestíveis, poderão ser estocados em caixas de PVC brancas sobre estrados, ou, ainda, acondicionados em gancheiras. A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. 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, para evitar a sua oxidação. A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 200 lux ao nível do produto.

Subseção I

Túnel de congelamento

Art. 27. A instalação de túnel de congelamento não é de caráter obrigatório. Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de -35°C (menos trinta e cinco graus Celsius) a -40°C (menos quarenta graus Celsius), com velocidade do ar em torno de 5 (cinco) a 6 (seis) m/s (metros por segundo), e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18°C (menos dezoito graus Celsius) à -20°C (menos vinte graus Celsius), em um período de 20 (vinte) à 24 (vinte e quatro) horas. 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 1,20 m (um metro e vinte centímetros) quando forem congelados quartos de carcaças com osso, ou produtos em caixas, sacos ou fardos. Os produtos devem ser acondicionados em estaleiros ou caixas para permitir plena circulação de ar, sem mistura de produtos já congelados de dias anteriores.

Subseção II

Câmara de estocagem de congelados

Art. 28. Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. 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 a impactos e bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (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°C (menos dezoito graus Celsius) a -20°C (menos vinte graus Celsius) 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 -18°C (menos dezoito graus Celsius), até a sua expedição. Deve haver estrutura para congelamento para 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 Celsius) 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, em instalações apropriadas para este processamento.

Seção XIII

Sala de desossa

Art. 29. Esta seção deverá ser destinada à realização de cortes, desossa e embalagem primária, devendo estar equipada para realização destas operações. A sala de desossa possuirá as seguintes características:

I - Mesa de material inoxidável, serra fita de fácil higienização, embaladora (vácuo), conjunto pia e higienizador e carrinhos ou caixas sobre estrados plásticos.

II - Pé-direito mínimo de 3,00 m (três metros). Trilhagem mínima de 2,5 m (dois metros e meio).

III - Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se até 15°C (quinze graus Celsius) durante os trabalhos.

IV - O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for de interesse da empresa, na iluminação natural da seção poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário.

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

VI - O piso deverá ser liso, impermeável, resistente e de fácil higienização.

VII - As portas serão metálicas ou de outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. 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, com a seção de depósito de caixas e com o depósito de embalagens.

VIII - 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.

IX - Deverá possuir seção anexa com acesso através de óculo para depósito de resíduos e ossos.

Seção XIV

Seção de higienização de caixas e bandejas

Art. 30. Terá tanques de material inoxidável ou plástico, 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, bem como de estrados plásticos ou galvanizados. Deverá haver, ainda, local para depósito dos utensílios higienizados. Deverá estar localizada em local que facilite a operacionalização do processo de higienização.

Seção XV

Seção de expedição

Art. 31. Deve ser provida de equipamentos suficientes para proceder ao 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.

Seção XVI

Água de abastecimento

Art. 32. Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias (a disponibilidade mínima deve ser de 300 litros/ovino/dia) 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 possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração.

§ 2º 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. 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

Seção XVII

Instalações para produção de água quente ou geração de vapor

Art. 33. 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 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 dos seus pontos de utilização, com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius). A instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Seção XVIII

Instalações para desnaturação ou processamento de produtos não-comestíveis e condenados (graxaria)

Art. 34. Quando a empresa possuir condições de terceirização de entrega destes produtos fica dispensada de instalações para processamento de produtos não comestíveis. No entanto, deverá possuir uma seção de depósito de produtos não comestíveis, em que estes ficarão armazenados até o seu recolhimento. Se o recolhimento for diário deverá permanecer em seção fechada, de alvenaria, com proteção de tela nas aberturas. Se o recolhimento não for diário, esta seção deverá possuir refrigeração. Caso a empresa opte pelo processamento e industrialização dos subprodutos, deverá obedecer a legislação vigente para operações desta natureza.

Seção XIX

Seção de peles

Art. 35. A Seção de Peles será obrigatória para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expedidas diariamente, não havendo salga. Esta seção deverá ser anexa à sala de abate, comunicando-se com esta através de óculo e possuindo acesso exclusivamente externo. As peles serão depositadas, aguardando a 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.

§ 1º O depósito de peles será localizado em ambiente afastado das instalações – distância mínima de 10,00 m (dez metros) – aonde são manipulados os produtos comestíveis. Esta seção será construída de alvenaria, com aberturas teladas para evitar o acesso de pragas.

§ 2º Anexo a esta seção deverá ser construído um depósito de sal, de tamanho compatível com a produção e de uso exclusivo para o fim a qual se destina. Esta atividade deverá possuir licenciamento ambiental.

Seção XX

Instalações para tratamento de efluentes

Art. 36. 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.

Seção XXI

Vestiários e sanitários

Art. 37. Construídos com acesso independente de qualquer outro ambiente da indústria, os sanitários poderão ser de alvenaria ou outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA, 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 da área das privadas e mictórios, através de parede. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficiente. Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo “vaso turco”. Os sanitários serão em número de 01 (uma) privada para cada 20 (vinte) homens ou 01 (uma) privada para cada 15 (quinze) mulheres. Os vestiários e sanitários possuirão, sempre à sua saída, lavatórios de mãos providos de sabão líquido inodoro e papel toalha. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

Seção XXII

Instalações para a inspeção sanitária

Art. 38. 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 instalações contarão, no mínimo, com 01 (uma) sala dotada de área mínima de 10,00 m² (dez metros quadrados), com mesas e armários, bem como 01 (um) sanitário

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 caberão sempre à empresa inspecionada. Por ocasião da aprovação do projeto do estabelecimento a ser registrado, o S.I.M. 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.

CAPÍTULO IV DOS MANIPULADORES

Art. 39. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo S.I.M. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deverá usar uniforme branco, que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou touca descartável e capacete, bota e avental impermeável (este quando a atividade industrial exigir). O pessoal que exerce outras atividades, não relacionadas a produtos comestíveis, deverá usar uniformes de outras cores exceto branco, que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 40. Os manipuladores deverão ser treinados frequentemente quanto às boas práticas de fabricação para manipulação de alimentos.

CAPÍTULO V DO TRANSPORTE

Art. 41. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

CAPÍTULO VI DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 42. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 43. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE
BENVENUTTI:52746836068
JORGE BENVENUTTI
Prefeito Municipal

Assinado de forma digital
por JORGE
BENVENUTTI:52746836068

ANEXO V

NORMA TÉCNICA Nº 05, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de suínos

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura de NOME DO MUNICÍPIO 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. 3º 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. 4º 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.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos 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

Localização dos equipamentos

Art. 6º 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 entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

Seção II

Natureza do material

Art. 7º O material empregado na constituição dos equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo S.I.M., não sendo permitido o uso de madeira.

§ 1º 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. Deverão apresentar resistência frente às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

§ 2º Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do S.I.M., nem operá-los acima de suas capacidades.

Seção III

Escaldagem e depilagem

Art. 8º 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./DIPOA, 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. 9º A depilação poderá ser mecânica ou manual.

Art. 10. 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./DIPOA.

Art. 11. 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.

§ 1º O chamuscamento é permitido como complemento da depilagem.

§ 2º Caso seja feito apenas o coureamento, esta operação deverá ser realizada em trilhagem aérea.

Seção IV

Seção de vísceras brancas

Art. 12. 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.

§ 3º A “zona suja” será obrigatoriamente separada da “zona limpa” por parede divisória até o teto.

Art. 13. 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.

§ 1º Faz-se também nesta seção a retirada da mucosa e camada muscular.

§ 2º 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.

§ 3º 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.

§ 4º O resíduo gorduroso da triparia deve ser destinado exclusivamente ao fabrico de gordura industrial (graxa branca) devido à contaminação fecal.

Art. 14. 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 V

Seção de cabeças e miúdos

Art. 15. 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 toalete 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.: cabeças e 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 VI

Seção de miúdos externos (pés, rabos e orelhas)

Art. 16. 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 toalete dos pés, rabos e orelhas. A salga deverá ser feita em seção à parte.

Art. 17. Esta seção poderá ser dispensada, a critério do S.I.M./DIPOA, nos estabelecimentos de pequeno porte.

Seção VII

Seção de higienização de carretilhas, ganchos e correntes

Art. 18. 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.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

Art. 19. 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 VIII

Câmaras de resfriamento

Art. 20. 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.

Art. 21. 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.

Art. 22. 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./DIPOA;

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

Art. 24. 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.

§ 4º A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100lux ao nível do produto.

Art. 25. Estabelecimentos de Pequeno Porte que já estão registrados no S.I.M., e que não atendem as descrições acima, será feito uma análise pelo S.I.M., dando parecer favorável àquela câmara fria específica sem que ocorra comprometimento higiênico-sanitário.

Seção IX

Túnel de congelamento

Art. 26. A instalação de túnel de congelamento não é de caráter obrigatório.

Art. 27. 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).

Art. 28. Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§ 1º Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20m (vinte centímetros).

§ 2º Pode-se empregar também a resina de poliuretano expandido.

§ 3º O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

Art. 29. 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.

Seção X
Câmara de estocagem de congelados

Art. 30. Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§ 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. 31. Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

Art. 32. 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.

Art. 33. 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. 34. 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 XI

Sala de desossa

Art. 35. A sala de desossa possuirá as seguintes características:

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

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

III - 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. 36. 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. 37. 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. 38. 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. 39. 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 XII

Seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos

Art. 40. 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 XIII

Seção de expedição

Art. 41. Deve ser provida de equipamentos suficientes para proceder o corte e embalagens das peças a serem expedidas.

Art. 42. Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Seção XIV

Instalações para desnaturação ou processamento de produtos não- comestíveis e condenados (graxaria)

Art. 43. 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.

§ 1º 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.

§ 2º Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela a prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático.

Art. 44. 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. 45. 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. 46. 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).

Art. 47. 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.

Art. 48. 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.

Art. 49. 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.

Art. 50. 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.

Art. 51. 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 XV

Depósito para peles (couros)

Art. 52. Será obrigatório para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expedidas diariamente, não havendo salga.

Art. 53. 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.

Art. 54. 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 XVI

Depósito para cascos, ossos autoclavados, entre outros

Art. 55. Será localizado sempre distante das instalações onde se manipulam produtos comestíveis.

Art. 56. Construído de alvenaria, com piso pavimentado e de fácil higienização, bem ventilado e com telas a prova de insetos em suas aberturas.

Seção XVII

Pisos e esgotos

Art. 57. O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive 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. 58. Os esgotos deverão ser lançados nos condutores principais por meio de sifões.

Art. 59. 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.

Art. 60. 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.

Art. 61. 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 XVIII
Paredes, portas e janelas

Art. 62. O pé-direito deverá ser suficiente nas diversas dependências, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos com trilhagem aérea, esta deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças.

Art. 63. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,0m (dois metros), preferencialmente, ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário.

§ 1º Acima da área de 2,0m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

§ 2º Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

§ 3º Recomenda-se o uso de cantoneiras para anular os cantos “vivos” de pilares e paredes.

Art. 64. 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 Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para permanecerem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos.

Art. 65. 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.

Art. 66. As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo.

§ 1º Possuirá portas metálicas ou de material plástico, não se tolerando portas e marcos de madeira.

§ 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 a critério do S.I.M./DIPOA.

Art. 67. Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo para facilitar a limpeza e ficarão preferencialmente a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas

serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Seção XIX

Teto

Art. 68. No teto serão usados materiais impermeáveis, lisos e de fácil higienização.

§ 1º 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.

§ 2º Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

§ 3º O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou a critério do S.I.M./DIPOA.

Seção XX

Corredores

Art. 69. Deverão ter largura suficiente para a passagem de carrinhos, caixas e bandejas.

Seção XXI

Barreira sanitária

Art. 70. A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido.

Art. 71. Também deverá dispor de pia com torneira (que não utilize o fechamento manual) e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para a área limpa da indústria.

Seção XXII

Lavatórios de mãos e higienizadores

Art. 72. 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./DIPOA, com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 73. Parágrafo único. As seções que manipulem carnes e vísceras deverão dispor também de higienizadores, os quais servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante, renovada ou através de outro meio aprovado pelo S.I.M./DIPOA, com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius), sendo este exigido nas seções onde forem utilizados tais instrumentos.

Seção XXIII

Instalações para produção de água quente ou geração de vapor

Art. 74. A água quente é indispensável no desenvolvimento das operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos.

Art. 75. 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 adequada.

Art. 76. Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

CAPÍTULO IV

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Art. 77. 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.

Art. 78. 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.

Art. 79. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

Art. 80. 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.

Art. 81. 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.

Art. 82. 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.

Seção I

Instalações para tratamento de efluentes

Art. 83. 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 a licença de operação das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

CAPÍTULO V

DOS MANIPULADORES

Art. 84. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota.

§ 2º Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 3º O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 85. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO VI DO TRANSPORTE

Art. 86. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

CAPÍTULO VII DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 87. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 88. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE
BENVENUTTI:52746836068

Assinado de forma digital por
JORGE
BENVENUTTI:52746836068

JORGE BENVENUTTI
Prefeito Municipal

ANEXO VI

NORMA TÉCNICA Nº 06, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de aves.

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS DE AVES.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura de NOME DO MUNICÍPIO, só concederá registro aos abatedouros frigoríficos de aves quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os abatedouros frigoríficos de aves que já estiverem registrados 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. 4º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I - Abatedouros frigoríficos de aves: Entende-se por abatedouro frigorífico de aves o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo do S.I.M.

II - Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor

administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

III - Equipamentos: tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

IV - 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.

V - 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.

VI - Cortes: Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pela S.I.M., com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

VII - Recortes: Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.

VIII - 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.

IX - 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.

X - 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.

XI - 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.

XII - Temperado: É o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo S.I.M., sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento), a soma dos temperos mais a salmoura não poderá passar dos 10%.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos 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

Art. 6º Todas as dependências do abate deverão ter pé direito mínimo de 4,00 m (quatro metros), ou a critério do S.I.M./DIPOA. Desde que as dependências onde manipulam produtos comestíveis sejam climatizadas e as operações nelas executadas assim o permitirem, o pé direito poderá ser reduzido para 3,00 m (três metros).

Art. 7º 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, especificamente, a calha de evisceração, cujo afastamento das paredes não deve ser inferior a 2m (dois metros) na lateral em que se posicionam os funcionários e a área de Inspeção Final, e 1m (um metro) na lateral oposta quando nessa não houver manipulação.

Seção I

Recepção das aves

Art. 8º Será instalada em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

§ 3º A higienização de veículos transportadores de aves vivas será efetuada em local autorizado pelo S.I.M.

Seção II

Insensibilização e sangria

Art. 9º A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, denominada área 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 permitida qualquer outra operação.

§ 1º Deverá ser levado em conta, o tempo que as aves deverão permanecer dependuradas pelos pés, antes da sangria, para que haja fluxo de sangue à cabeça;

§ 2º Na área, o sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada calha de sangria. O 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;

§ 3º 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 outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos), com esterilizadores de fácil acesso ao operador;

§ 4º A sangria deverá estar separada fisicamente da recepção das aves e, preferentemente, possuir acesso independente de operários.

Seção III

Escaldagem e depenagem

Art. 10. Deverão ser realizadas em instalações próprias e/ou comuns às duas atividades, completamente separadas através de paredes inteiras, das demais áreas operacionais.

§ 1º 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.

§ 2º 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, 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.

§ 3º As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

I - por pulverização de água quente e vapor;

II - por imersão em tanque com água aquecida através de vapor;

III - ou outro processo aprovado previamente pelo S.I.M.;

§ 4º Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável.

§ 5º 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.

§ 6º A depenagem deverá ser mecanizada, e processadas logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento;

§ 7º 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.

Seção IV

Evisceração

Art. 11. 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 “toalete final” das carcaças. A comunicação desta sala com a seção de depenagem e escaldagem deverá ser através de óculo.

§ 1º 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.

§ 2° 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.

§ 3° 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).

§ 4° 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.

§ 5° 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.

§ 6° Essas etapas compreendem:

- I - cortes da pele do pescoço e traquéia;
- II - extração de cloaca;
- III - abertura do abdômen;
- IV - eventração (exposição das vísceras);
- V - inspeção sanitária;
- VI - retirada das vísceras;
- VII - extração dos pulmões;
- VIII - “toalete” (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.);
- IX - lavagem final (externa e internamente);

§ 7° Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção “post-mortem”.

§ 8° 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.

§ 9° 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.

§ 10° A inspeção “post-mortem”, executadas na seção de evisceração, disporá de:

I - 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 sanitária;

II - 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;

III - carrinhos (ou chutes) ou recipientes metálicos, dotados de fechamento, destinados à colocação das carcaças e vísceras condenadas.

Art. 12. 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.

Art. 13. 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. O pré-resfriamento dos pés e pescoço, com ou sem cabeça, deverá ser realizado em seção adequada.

Art. 14. Os miúdos (moela, coração e fígado) deverão ser processados em seção própria e com fluxo adequado. As moelas devem ser abertas, para permitir perfeita lavagem interna e remoção total da cutícula. Deverá ser retirado o saco pericárdio (coração), assim como a vesícula biliar (fígado). Os miúdos (moela, coração e fígado) devem ser pré-resfriados, imediatamente, após a coleta e preparação. Acúmulo de miúdos para processamento não será permitido.

Art. 15. Os pulmões serão, obrigatoriamente, retirados, através do sistema de vácuo ou mecânico, preconizando-se a instalação de sistema de higienização dos instrumentos utilizados. Nos sistemas à vácuo, o equipamento para pressão negativa e os depósitos de pulmões serão instalados fora da seção.

Art. 16. 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.

§ 1º A localização do equipamento para lavagem por aspersão das carcaças (internas 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;

§ 2º 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.

Art. 17. O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

I - A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção Municipal (SIM);

II - A coleta seja realizada observando todos os princípios básicos de higiene recomendadas pela Inspeção Municipal (SIM);

III - O produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4ºC ou inferior;

IV - O produto seja armazenado e transportado sob refrigeração (0ºC) e destinado exclusivamente para pasteurização.

Seção V

Pré-resfriamento

Art. 18. É opcional e poderá ser efetuado através de:

I - aspersão de água gelada;

II - imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;

III - resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);

IV - outros processos aprovados pelo S.I.M.

§ 1º A renovação de água dos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos durante os trabalhos deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por ave.

§ 2º No sistema de pré-resfriamento por aspersão, a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade de acordo com legislação competente do Ministério da Saúde. A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4ºC.

§ 3º A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre.

§ 4º 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 16ºC e 4ºC, 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. Tolerância de 10°C para as carcaças destinadas ao congelamento imediato;

§ 5º Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores contínuos, por imersão, tipo rosca sem 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;

§ 6º 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;

§ 7º 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.

Seção VI

Gotejamento

Art. 19. 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.

§ 1º 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.

§ 2º Processos tecnológicos diferenciados, que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo S.I.M.

Seção VII

Classificação e embalagem

Art. 20. 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.

§ 1º 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;

§ 2º As carcaças deverão, de preferência, passar da seção de embalagem para a ante câmara, através do óculo 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.

§ 3º Carcaças ou partes de carcaças de aves destinadas a instituições tais como, hospitais, asilos, colégios, quartéis, fábricas, hotéis e restaurantes, poderão receber embalagem coletiva (a granel), devidamente identificada, com dispensa do invólucro individual, desde que sejam destinadas a preparo local.

§ 4º 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.

§ 5º 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.

§ 6º Carcaças, partes de carcaças e miúdos de aves devem ser comercializadas devidamente embalados e rotulados conforme legislação vigente.

Seção VIII

Seção de cortes de carcaças

Art. 21. 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 12ºC.

§ 1º 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.

§ 2º 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.

§ 3º A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7ºC.

§ 4º Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada de ave devem observar o seguinte:

I - 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;

II - 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;

III - atender os demais dispositivos constantes na Seção de Cortes e Desossa.

IV - Para o caso de seções de industrialização de conservas cárneas, produto cozido, defumados, curados, esterilizados e outros, estas deverão obedecer ao contido nas instruções específicas expedidas pelo S.I.M.

V - Para a produção de Carne mecanicamente separada (CMS) de aves deverão ser obedecidas o contido nas instruções específicas emitidas pelo S.I.M.

Seção IX

Instalações frigoríficas

Art. 22. Este conjunto é constituído de antecâmara(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. Essas instalações serão proporcionais a capacidade de abate e produção;

§ 1º As antecâmaras 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;

§ 2º 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.);

§ 3º As carcaças depositadas nas câmaras de resfriamento, deverão apresentar, temperatura ao redor de -1ºC (menos um grau centígrado) a 4ºC, tolerando-se no máximo, variação de um grau centígrado.

§ 4º A estocagem de aves congeladas deverá ser feita em câmaras próprias, com temperatura nunca superior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos). Mesmo temporariamente ou por razões de ordem técnica, não será permitido o congelamento de aves nas câmaras de estocagem, quando carcaças congeladas anteriormente, aí estiverem depositadas. As carcaças de aves congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12ºC (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2ºC (dois graus centígrados);

§ 5º As instalações frigoríficas deverão apresentar, ainda, as seguintes características:

I - antecâmara (quando houver) com largura mínima de 2,00m (dois metros);

II - paredes de fácil higienização, resistentes aos impactos e/ou protegidos e/ou protegidos parcialmente por estrutura metálica tubular, destinada a amortecer os impactos dos carrinhos sobre as mesmas;

III - sistema de iluminação do tipo luz fria, com protetores à prova de estilhaçamento ou queda;

IV - portas com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) de vão livre, de superfície lisa e de material não oxidável;

V - dispor de termômetro e, quando exigidos, de outros aparelhos de mensuração e registro;

Seção X

Expedição

Art. 23. Destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte. Terá as seguintes características:

I - área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso, e acesso ao transporte, não sendo permitido aí o acúmulo de produtos;

II - 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. Nessas aberturas, recomenda-se a instalação de "cortinas de ar", visando atenuar a entrada de ar quente do meio ambiente.

III - proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acoplamento, bem como canaletas para drenagem dos resíduos no piso.

Seção XI

Instalações destinadas ao fabrico de subprodutos não comestíveis (graxaria)

Art. 24. Serão localizadas em prédio separado ao de matança, no mínimo 10,0m (dez metros), dispondo de equipamento adequado e suficiente à transformação de resíduos provenientes do abate, inclusive carcaças e peças condenadas. A condução dos resíduos para esta seção deve ser, preferentemente, por gravidade, através de condutores fechados, isolando-se do meio ambiente, ou por propulsores mecânicos. A seção deve dispor de tanques de colheita, para separação e carregamento dos digestores, de maneira que os resíduos não sejam depositados diretamente sobre o piso.

Parágrafo único. Mesmo naqueles estabelecimentos em que o volume de resíduos não comporta a instalação de aparelhagem para o seu aproveitamento, deverá ser prevista, por ocasião da apresentação dos projetos, área destinada à futura instalação, ditada pela necessidade resultante do aumento de volume dos resíduos ou exigências de ordem higiênico sanitárias.

Art. 25. O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável, preferentemente, no próprio estabelecimento. O equipamento deverá, preferentemente, ser instalado em seção à parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização;

Art. 26. Para os recipientes destinados ao transporte de carcaças, partes de carcaças e miúdos, tais como bandejas e carrinhos, deverá haver seção própria e exclusiva para sua higienização, dotada de água quente (82,3°C) e vapor. Os contentores ou recipientes já higienizados, deverão ser depositados em local próprio, isolados do piso e separado do local de recepção e higienização;

Art. 27. Para o material de embalagem primária, deverá haver dependência própria e exclusiva, podendo ou não ficar junto ao prédio industrial, o que será definido por ocasião da apreciação dos projetos. O local para depósito e/ou montagem de caixas de papelão (embalagem secundária) deverá ser específico e separado, com fluxo adequado de abastecimento. Não se permite o depósito de embalagens diretamente no piso;

Art. 28. A casa de caldeira será construída afastada 3 (três) metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica;

Art. 29. As instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de aves vivas e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária;

Art. 30. Quando a lavagem de veículos transportadores de produtos for realizada no estabelecimento, as instalações deverão ser independentes e afastadas das destinadas a higienização dos transportadores de aves vivas e engradados;

Art. 31. As dependências auxiliares, não industriais, tais como: vestiários e refeitório, sede da Inspeção Municipal e escritórios, depósito de produtos químicos, serão construídas em prédios separados da matança, de preferência juntos ou próximos a entrada principal da indústria, obedecendo:

I - Os vestiários serão independentes, para cada sexo, com instalações proporcionais ao número de empregados. As áreas destinadas à troca de roupas devem ser equipadas com dispositivos para guarda individual de pertences e quando dispor de armários, serão estes de estrutura metálica ou outro material adequado de fácil limpeza e suficientemente ventilados. Esta seção será isolada daquela destinada a instalações sanitárias (banheiro e chuveiros). Independentemente do tipo de dispositivo utilizado para guarda individual de pertences, deve ser observada a perfeita separação da roupa comum, dos uniformes de trabalho;

II - Para os homens os mictórios obedecerão a proporção de 1 (um) para 30 (trinta) e os vasos sanitários de 1 (um) para 20 (vinte); para as mulheres a proporção de 1 (um) para 15 (quinze). Os chuveiros, providos de água fria e quente e localizados em separado dos sanitários, deverão atender à proporção de 1 (um) para cada grupo de 20 (vinte) operários;

III - Todos os sanitários, lavatórios e outras instalações sanitárias deverão ser mantidas higienizadas e em estado de conservação satisfatório;

IV - O refeitório será instalado convenientemente, de acordo com a legislação específica, e o seu uso será obrigatório por todos aqueles que façam suas refeições no estabelecimento, proibindo-se que outras dependências ou áreas dos estabelecimentos sejam usadas para tal finalidade;

V - A sede da Inspeção Municipal disporá de sala(s) de trabalho, laboratório, arquivo(s), vestiários e instalações sanitárias, em número e dimensões suficientes às necessidades dos trabalhos. Será construída com acesso exclusivo e independente de qualquer outra dependência do estabelecimento.

VI - Almoxarifado e oficinas serão construídos e localizados em áreas que não prejudiquem os trabalhos industriais, avaliando-se sua adequabilidade por ocasião da apresentação dos projetos;

VII - A rede de esgoto industrial deverá estar ligada a tubos coletores e estes a um sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial e tratamento, se for o caso, com desaguadouro em curso de água perene, ou outro sistema, sempre sujeito à aprovação da autoridade sanitária competente.

CAPÍTULO IV

DOS MANIPULADORES

Art. 32. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo S.I.M. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deverá usar uniforme branco, que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou touca descartável e capacete, bota e avental impermeável (este quando a atividade industrial exigir). O pessoal que exerce outras atividades, não relacionadas a produtos comestíveis, deverá usar uniformes de outras cores exceto branco, que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 33. Os manipuladores deverão ser treinados frequentemente quanto às boas práticas de fabricação para manipulação de alimentos.

CAPÍTULO V DO TRANSPORTE

Art. 34. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

CAPÍTULO VI CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 35. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 36. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE

BENVENUTTI:52746836068

JORGE BENVENUTTI

Prefeito Municipal

Assinado de forma digital por
JORGE BENVENUTTI:52746836068

ANEXO VII

NORMA TÉCNICA Nº 07, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro de pescado e unidade de beneficiamento de pescado e de produtos de pescados.

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de ABATEDOURO FRIGORIFICO DE PESCADO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E DE PRODUTOS DE PESCADO.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura de NOME DO MUNICÍPIO só concederá registro a Abatedouro Frigorífico de Pescado e Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os Abatedouros Frigoríficos de Pescado e Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado 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. 4º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I - 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.

II - Unidade de Beneficiamento de Pescado e de 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.

III - 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.

IV - Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário, mesas, tanques, carros e demais utensílios utilizados nos trabalhos industrialização do pescado.

V - Operações: tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção do pescado e seus subprodutos.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos 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

Art. 6º O 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.

Parágrafo único: Poderá ser dispensado caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 7º 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.

Art. 8º A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 9º 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.

Parágrafo único: Nesta área poderá dispor de câmara de espera (isotérmica) para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado de imediato.

Art. 10. A 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.

Parágrafo único: A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 11. A 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.

Art. 12. 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.

Art. 13. O estabelecimento possuir instalações para a produção 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.

Parágrafo único: 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.

Art. 14. O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Parágrafo único: 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°C .

Art. 15. Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas não superiores a -25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no menor período possível (inferior a 24 horas).

Art. 16. Os túneis 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.

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

Art. 17. Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

§ 1º O freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;

§ 2º Os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 18. A câmara de estocagem de congelados deverá ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).

§ 1º O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

§ 2º 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 -18Cº (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 nunca superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

§ 3º Para estabelecimentos de pequeno porte será admitida a estocagem em freezers domésticos, desde que possuam medidor de temperatura externo e que mantenham os produtos nas temperaturas previstas pela legislação.

Art. 19. A sala de fracionamento de produtos congelados deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados. Esta sala possuirá as seguintes características:

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

II - Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;

III - 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;

IV - Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;

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

VI - As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;

VII - 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.

VIII - 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. A critério do S.I.M./DIPOA esta operação poderá ser feita na seção de evisceração e filetagem quando não estiver ocorrendo a evisceração e filetagem.

Art. 20. As caixas utilizadas na recepção do pescado íntegro (sem lavagem prévia) serão higienizadas numa seção própria localizada contígua à seção de recepção do pescado. Estas caixas, mesmo após a higienização, não entrarão na indústria. Poderão ser higienizadas na seção de recepção do pescado.

Art. 21. 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. Poderão ser higienizadas na seção de evisceração e/ou filetagem após o fim dos trabalhos.

Art. 22. O setor de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar-se às portas dos veículos. Deverá ser coberta.

Art. 23. 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 entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

Art. 24. O material empregado na constituição dos equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo S.I.M., não sendo permitido o uso de madeira.

CAPÍTULO III

DOS MANIPULADORES

Art. 25. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 26. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO IV DO TRANSPORTE

Art. 27. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

CAPÍTULO V DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 28. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 29. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE
BENVENUTTI:52746836068
Assinado de forma digital por
JORGE
BENVENUTTI:52746836068
JORGE BENVENUTTI
Prefeito Municipal

ANEXO VIII

NORMA TÉCNICA Nº 08, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de produtos de origem animal.

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura de NOME DO MUNICÍPIO só concederá registro as unidades de beneficiamento de produtos de origem animal quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º As unidades de beneficiamento de produtos de origem animal que já estiverem registrados 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. 4º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I - Unidade de Beneficiamento de Produtos de Origem Animal: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espostejamento, moagem, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de

produtos de origem animal, localizados em setores específicos de supermercados e similares, com ambientes climatizados, com controle de temperatura, atendendo às legislações específicas de rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação e às boas práticas de fabricação.

II - Atividade Industrial: conjunto de operações e processos que tem como finalidade alterar as características organolépticas e nutricionais de carnes e derivados, não sendo considerada industrialização o porcionamento de carnes e/ou derivados conforme o pedido do consumidor ou deixando expostas para venda em balcões resfriados.

III - Instalações: tudo o que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

IV - Equipamentos: tudo o que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer a Instrução Normativa sobre as Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E PRODUTOS

Art. 6º 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 das três dependências relacionadas (quando não houver possibilidade da matéria prima chegar diretamente à Recepção, o trajeto, bem como o modo de transporte, será previamente autorizado pelo S.I.M.).

§ 1º Será obrigatoriamente coberta.

§ 2º Toda a matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento emitido por órgão competente e aceito pelo S.I.M.

Art. 7º 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. Existirão no interior da câmara de resfriamento, quando necessário, prateleiras e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido o uso de madeira ou equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 8º 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°C (dezoito graus centígrados negativos). Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 9º SALA DE DESOSSA: A sala de desossa possuirá as seguintes características:

I - O pé-direito deverá ser suficiente, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças;

II - Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha até 16°C durante os trabalhos;

III - Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;

IV - 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 (quando houver), a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.

§ 1º O processo de embalagem secundária, quando existente, deverá ser independente da sala de manipulação.

§ 2º Possuir no mínimo 01 (um) higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas. Quando não possuir higienizador de utensílios, o estabelecimento deve possuir outro método que garanta a higienização dos utensílios durante as operações, previamente aprovado pelo S.I.M./DIPOA.

Art. 10. SEÇÃO DE MANIPULAÇÃO E DE CONDIMENTOS: Localizar-se-á contígua à sala de desossa e destina-se a manipulação e ao armazenamento de condimentos para preparo de produtos temperados, empanados e embutidos frescais, podendo comunicar-se diretamente com esta através de porta, óculo ou qualquer outro meio aprovado pelo S.I.M./DIPOA.

§ 1º Possuirá equipamentos específicos para a atividade, não sendo permitida a reutilização de embalagens anteriormente utilizadas para outros fins.

§ 2º Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos da poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Caso possuir área insuficiente, os condimentos deverão ser armazenados em local específico.

§ 3º Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa, desde que aprovado pelo S.I.M./DIPOA.

§ 4º Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha até 16°C durante os trabalhos;

§ 5º Para o processo de moagem a climatização da sala onde for realizado este processo, deverá obrigatoriamente ter a temperatura controlada e máxima de 10°C.

§ 6º É vedada a realização de desossa ao mesmo tempo em que é realizada a manipulação/preparação das carnes.

Art. 11. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS: Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração até o momento da expedição/comercialização. Será contígua à sala de processamento e expedição e terá temperatura condizente com o produto que está armazenando.

§ 1º Quando o tamanho e a estrutura da câmara de matéria-prima suportar poderá também ser utilizada para produto pronto desde que devidamente identificado e delimitado.

§ 2º O balcão expositor refrigerado pode ser utilizado como câmara de estocagem de produtos prontos, desde que devidamente higienizado, organizado e identificado.

Art. 12. É permitido aos estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal:

I - Dispor de carnes para comercialização em balcões de autoatendimento, manipuladas no próprio estabelecimento, desde que mantenha a temperatura adequada do alimento conforme especificado em legislação própria para cada espécie;

II - Industrializar carnes, através da adição de temperos, aditivos e/ou conservantes, e comercializar o produto, desde que o mesmo esteja devidamente registrado e autorizado no Serviço de Inspeção Municipal e em conformidade com a legislação vigente.

III - Produzir embutidos frescos mediante autorização do S.I.M.

Art. 13. Os estabelecimentos que optarem pelo preparo e comercialização de produtos crus temperados, empanados e/ou embutidos frescos ficam obrigados a atender às condições de higiene e rotulagem que garantam a saúde e a devida informação aos consumidores, de acordo com a legislação específica.

Art. 14. Os estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal. deverão adotar sistema de controle de identificação de origem, rastreabilidade até o produto final e procedimentos operacionais padrão.

Art. 15. Os estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal deverão adotar procedimentos operacionais padronizados para as atividades de porcionar, manipular, embalar, rotular e comercializar. A validade dos produtos reembalados deverá ter o prazo de validade igual ou inferior ao da peça original como garantia da segurança dos alimentos.

Art. 16. Tratando-se de produtos congelados o prazo de validade dos mesmos quando submetidos ao descongelamento, deverá obedecer a rotulagem original do produto para este procedimento.

Art. 17. Todo proprietário ou responsável por estabelecimentos beneficiamento de produtos de origem animal somente poderão armazenar, manipular, porcionar e vender carnes de animais de abate inspecionados

Parágrafo único. É vedado, neste estabelecimento, o abate de animais.

CAPÍTULO IV DOS MANIPULADORES

Art. 18. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 19. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO V DO TRANSPORTE

Art. 20. Para o transporte do produto final, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados, observando as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO V
DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 21. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 22. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE

BENVENUTTI:52746836068

JORGE BENVENUTTI

Prefeito Municipal

Assinado de forma digital por

JORGE

BENVENUTTI:52746836068

ANEXO IX

NORMA TÉCNICA Nº 09, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos de leite e derivados

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal da Agricultura de NOME DO MUNICÍPIO, concederá registro aos estabelecimentos de leite e derivados, apenas quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pelo Órgão Oficial de Inspeção Municipal.

Art. 3º Estabelecimentos de leite e derivados, que já estiverem registradas e funcionando sob inspeção sanitária do S.I.M. de NOME DO MUNICÍPIO deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando este Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

Art. 4º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I - Estabelecimentos de leite e derivados: os estabelecimentos classificados como:

a) 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.

b) Unidade de beneficiamento de leite e derivados: o estabelecimento destinado à recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

c) Queijaria: o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

II - Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

III - Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite e seus derivados.

IV - Beneficiamento do Leite: entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as operações de seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 5º Os estabelecimentos de leite e derivados deverão observar quanto sua localização e situação o disposto nas Decreto Municipal nº 3.669, de 22 de fevereiro de 2021, para estabelecimentos de produtos de origem animal.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES

Art. 6º Art. 6º As instalações deverão observar, inicialmente, o disposto no Decreto Municipal nº 3.669, de 22 de fevereiro de 2021 para estabelecimentos de produtos de origem animal.

CAPÍTULO IV

DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS DOS EQUIPAMENTOS

Art. 7º Os equipamentos deverão observar, inicialmente, o disposto no Decreto Municipal nº 3.669, de 22 de fevereiro de 2021, para estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 8º A pasteurização do leite é obrigatória, podendo ser por meio da pasteurização rápida como pasteurização lenta, exceto para leite fluido, que obrigatoriamente será através da pasteurização rápida.

§ 1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72ºC a 75ºC (setenta e dois graus Celsius a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em equipamento próprio, provida de dispositivos de controle automático de temperatura.

§ 2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62ºC a 65ºC (sessenta e dois graus Celsius a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação lenta, em equipamento próprio.

Art. 9º Após a pasteurização, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 10. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora; pasteurizador de placas e envasadora.

§ 1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§ 2º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2ºC e 4ºC (dois graus Celsius e quatro graus Celsius) durante todo o período de estocagem.

§ 3º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenagem e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

§ 4º É proibida a repasteurização de leite para consumo direto.

Art. 11. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos: fermenteira; envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§ 1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º A fermentação de produtos pré-embalados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 12. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos: tanque para coagulação, formas, prensa, tanque de salga.

§ 1º A maturação dos queijos pode ser sobre prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e higiene.

§ 2º Os lotes em maturação, quando não rotulados, deverão ser identificados para monitoramento do tempo de maturação atendendo o RTIQ ou a proposta do estabelecimento nos queijos sem RTIQ estabelecido.

§ 3º O tanque de salga fica dispensado quando o sal for adicionado diretamente na massa.

Art. 13. Para fabricação de requeijão são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Art. 14. Para fabricação de creme de leite são necessários os seguintes equipamentos: padronizadora de gordura ou desnatadeira, tanque de fabricação de camisa dupla, e envasadora e lacradora que assegure a inviolabilidade do produto.

Art. 15. Para fabricação de manteiga são necessários os seguintes equipamentos: tanque de fabricação de parede dupla, batadeira e lacradora que assegure a inviolabilidade do produto, quando embalado em potes.

Art. 16. Para fabricação de doce de leite são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior, e equipamento para lacrar a embalagem que assegure a inviolabilidade do produto.

Art. 17. Para fabricação de ricota são necessários os seguintes equipamentos: tanque em aço inoxidável de dupla camisa ou tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

CAPÍTULO V

DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL, DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 18. A seção de recepção de matéria-prima deverá ser localizada preferencialmente em plataforma situada em altura elevada do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção do leite.

§ 1º Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores.

§ 2º A sua cobertura poderá ser de concreto, estrutura metálica ou outro material aceito pelo S.I.M., com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, se for o caso.

§ 3º A plataforma é considerada área “suja”, havendo necessidade de ser separada das seções de industrialização.

§ 4º A plataforma deve estar dotada de mangueira para limpeza desta seção, e por ser considerada área “suja”, deverá ser independente.

§ 5º Os produtores de leite fornecedores da matéria-prima deverão estar identificados, cadastrados e cumprirem os requisitos de qualidade de leite previsto em legislação específica.

Art. 19. O teste de presença de resíduos de antibiótico é obrigatório e deve ser realizado na recepção do leite. Em caso de resultado positivo o leite não deve ter aproveitamento para consumo humano.

Parágrafo único. Pode-se realizar esta análise em laboratório terceirizado, com frequência mínima mensal, desde que o leite utilizado na produção seja exclusivamente de produção própria.

Art. 20. O laboratório para análises da matéria-prima leite deverá estar localizado próximo da 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.

§ 1º Estabelecimentos, enquadrados como de pequeno porte e que beneficiem apenas leite de produção própria, podem ser dispensados da instalação de laboratório, permanecendo a obrigação de realizar as provas de presença de resíduos de antibiótico, de fosfatase alcalina e peroxidase.

§ 2º Estabelecimentos que não produzam leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§ 3º Para queijarias fica dispensada a análise do índice crioscópico.

Art. 21. As dependências de processamento devem possuir dimensão compatível com o volume de produção e tipos de produtos, sendo amplas, e serem separadas das demais dependências por paredes inteiras, oferecendo condições higiênico-sanitárias aos produtos, de

modo a facilitar os trabalhos de manipulação das matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, além da inspeção.

§ 1º As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima e insumos, câmaras de refrigeração, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição.

§ 2º O abastecimento de insumos e embalagens por óculo com tampa articulada deve ser incentivado.

Art. 22. As câmaras de refrigeração serão de material liso e de fácil higienização, poderão ser de alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos com tratamento anticorrosivo.

§ 1º As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil higienização.

§ 2º Possuir piso de material de alta resistência, liso e de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não sendo permitido ralo em seu interior.

§ 3º A drenagem dos equipamentos de refrigeração deverá ter condutor para o exterior, não sendo permitido o escoamento no interior da câmara, pelo aumento da umidade.

§ 4º As câmaras deverão atingir e manter as temperaturas exigidas e as condições necessárias para a maturação e armazenagem dos produtos.

§ 5º Os produtos estocados em câmaras de refrigeração deverão guardar afastamento entre si, de modo a permitir a necessária circulação de frio.

§ 6º As áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis e constituídos de material higienizável, não se permitindo o contato direto dos produtos com as paredes e o piso, mesmo que embalado.

§ 7º As câmaras deverão ser dotadas de termômetro com leitura de temperatura externa.

§ 8º As câmaras de refrigeração podem ser substituídas por outros equipamentos de frio, desde que tenham capacidade de refrigeração suficiente, providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

Art. 23. As etapas de salga por salmoura e secagem de queijos devem ser realizadas em câmaras de refrigeração.

§ 1º Na câmara de salga não é permitido o uso de prateleiras de madeira.

§ 2º Nas câmaras de maturação é permitido o uso de prateleiras de madeira.

§ 3º Os lotes de queijos em maturação, não rotulados, devem ser identificados de forma que possa se identificar o tipo de queijo, a data de produção e a data final de maturação.

Art. 24. As seções de fracionamento e ralagem de queijos, serão específicas para estas finalidades, separadas das demais seções e obrigatoriamente climatizadas, de forma que o produto não ultrapasse a temperatura de armazenamento indicada no rótulo.

§ 1º Os equipamentos usados no fracionamento serão de aço inoxidável e rigorosamente limpos, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho ou troca de atividade, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas.

§ 2º Os equipamentos de fracionar e ralar devem ser higienizados quando permanecerem em desuso por tempo superior a 30 (trinta) minutos.

§ 3º É recomendado o uso de máscara e luvas para estas operações.

§ 4º Nesta seção os produtos receberão a embalagem primária, onde também será selada, posteriormente enviada à seção de embalagem secundária ou expedição.

§ 5º A dependência de manipulação poderá ser autorizada para fracionamento e a ralagem, se apresentar condições de temperatura e higiene exigidas para estas operações e quando houver espaço suficiente para os equipamentos. Neste caso, será imprescindível que não ocorra quaisquer outras operações neste momento além do fracionamento ou ralagem.

§ 6º Poderá ser exigido equipamento de secagem de queijo com a finalidade de atingir a umidade limite para o produto queijo ralado conforme regulamento técnico específico.

§ 7º Nos casos em que ocorram fatiamento, a temperatura da sala não poderá ser superior a 16ºC (dezesseis graus Celsius).

Art. 25. Quando se tratar de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

§ 1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.

§ 2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 26. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a fluxograma operacional racional em relação à estocagem e a saída dos produtos e de forma que evite a entrada de vetores.

§ 1º Poderá ser feita através de óculo com tampa articulada.

§ 2º Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para proteger os produtos em operação de carregamento.

Art. 27. Dependendo do tipo de produto fabricado, o estabelecimento deverá possuir seção de armazenamento de embalagens, onde estas deverão estar depositadas em sala independente das demais, admitindo-se armários metálicos ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Poderá haver acesso desta seção à expedição via óculo.

§ 2º As embalagens devem estar acondicionadas organizadamente, em local limpo, depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

Art. 28. Na seção de higienização de caixas e bandejas, quando houver a necessidade desta seção, o uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta área, que terá tanques de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Os objetos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

§ 2º A critério do Serviço de Inspeção Municipal, a higienização poderá ser feita na Sala de Processamento, desde que não haja produtos comestíveis nesta seção durante a higienização das caixas e bandejas.

CAPÍTULO VI DOS MANIPULADORES

Art. 29. Os estabelecimentos e manipuladores deverão observar o disposto no Decreto Municipal nº 069/2025, que regulamentar a Lei Municipal que cria o S.I.M. no Município, sobre as Condições de Higiene.

Art. 30. Os manipuladores deverão utilizar uniforme de cor clara, aprovado pelo S.I.M./DIPOA, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.

Art. 31. Os manipuladores deverão ser treinados frequentemente quanto às boas práticas de fabricação para manipulação de alimentos.

CAPÍTULO VII DO TRANSPORTE

Art. 32. O transporte da matéria-prima deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se qualidade e limpeza da mesma.

Art. 33. No transporte dos produtos, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, incluindo as condições de temperatura, e transportados em veículos adequados que deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. Os veículos de transporte de alimentos deverão ser registrados no Órgão Oficial competente.

CAPÍTULO VIII

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 34. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 35. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE
BENVENUTTI:52746836068

Assinado de forma digital por
JORGE
BENVENUTTI:52746836068

JORGE BENVENUTTI
Prefeito Municipal

ANEXO X

NORMA TÉCNICA Nº 10, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas técnicas de instalações e equipamentos para granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados.

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de GRANJAS AVÍCOLAS E UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura de NOME DO MUNICÍPIO só concederá registro às Granjas Avícolas e Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os estabelecimentos 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. 4º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I - Granja Avícola: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente,

de produção própria, destinada à comercialização direta, sendo permitida a comercialização de ovos para unidades de beneficiamento de ovos e derivados.

II - Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados: estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.

Parágrafo único. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

III - Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

IV - Equipamentos: tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos 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

Art. 6º A área construída deverá ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos.

Art. 7º Os equipamentos utilizados nos estabelecimentos compõem-se basicamente de ovoscópio, classificadora, mesas de aço inoxidável e carrinhos ou bandejas para transporte dos ovos.

Art. 8º O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo S.I.M., não sendo permitido o uso de madeira.

Art. 9º É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do S.I.M.

Art. 10. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

Art. 11. As granjas avícolas e unidades de beneficiamento de ovos e derivados deverão dispor de dependências para:

- I - Recepção e seleção de ovos;
- II - Classificação, envase e armazenamento do produto embalado;
- III - Depósito para matéria de envase e rotulagem;
- IV - Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição;
- V - Local apropriado para a lavagem de recipientes, bandeja ou similares.

Art. 12. A lavagem e secagem dos ovos, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora específica para este fim, com temperatura e pH controlados, conforme legislação vigente, sendo proibida a lavagem por imersão dos ovos ou outra forma de lavagem manual. Estabelecimentos que não realizam a lavagem em máquinas lavadoras, deverão descartar ovos sujos, permitindo-se, a critério da inspeção, um toalete a seco com papel toalha para os ovos com discretas sujidades.

Art. 13. Nos locais de recepção e seleção de ovos, existirão lavatórios de mão, de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água, porta-papel toalha e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

CAPÍTULO IV DOS MANIPULADORES

Art. 14. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 15. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO V DO TRANSPORTE

Art. 16. O transporte da matéria-prima, nos casos de recebimento de ovos de outras granjas nas unidades de beneficiamento de ovos e derivados, deverá ser em veículos apropriados, que evitem a entrada de fontes de contaminação.

Parágrafo único. Quando for utilizado veículo não exclusivo ao procedimento, não poderão ser transportados no mesmo veículo outras mercadorias que possam comprometer a qualidade do produto.

Art. 17. Para o transporte do produto final, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados, observando as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO V DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 18. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 19. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE
BENVENUTTI:52746836068

Assinado de forma digital por
JORGE BENVENUTTI:52746836068

JORGE BENVENUTTI
Prefeito Municipal

ANEXO XI

NORMA TÉCNICA Nº 11, DE 06 DE AGOSTO DE 2025.

Normas técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de produtos de abelhas.

JORGE BENVENUTTI, Prefeito Municipal de Monte Belo do Sul, no uso de suas atribuições legais, que lhe confere a Lei Orgânica Municipal, considerando as disposições da Lei Municipal nº 1332/2017 de 20 de dezembro de 2017, que “Dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Monte Belo do Sul e dá outras providências” e atendendo ao disposto no Decreto Municipal nº 069/2025 de 06 de agosto de 2025, que “Regulamenta a Lei Municipal que cria o SIM no Município,

R E S O L V E:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura de NOME DO MUNICÍPIO só concederá registro às Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os estabelecimentos 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. 4º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I - Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas: 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, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto na legislação vigente.

II - Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

III - Equipamentos: tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos 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

Art. 6º A 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.

Art. 7º Os equipamentos utilizados nas Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas compõem-se basicamente de: desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos e mesas.

Art. 8º O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo S.I.M., não sendo permitido o uso de madeira:

I - Centrífugas, tanques ou mesas de desoperculação, tanque de decantação e de depósitos: Deverão ser de aço inoxidável ou material plástico atóxico, ou outro material autorizado pelo S.I.M.

II - Desoperculadores: Deverão ser de aço inoxidável e aço cromado ou estanhado, permitindo-se cabos de material plástico.

III - 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.

IV - 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.

V - 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.

VI - 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.

Art. 9º É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do S.I.M.

Art. 10. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

Art. 11. As Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas deverão dispor de dependências para:

I - Recepção e extração de matéria prima;

a) Deverá estar isolada do meio exterior através de portas dotadas de telas milimétricas à prova de insetos. Recomenda-se que esta seção seja precedida de plataforma a uma altura mínima de preferencialmente 0,80 m, a fim de facilitar o descarregamento.

b) 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.

c) Quando necessário, conforme a capacidade de recebimento de mel, deverá possuir setor para o depósito de matérias primas, o qual será dotado de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA.

II - Laboratório:

a) Deverá estar situado em posição estratégica para o controle da matéria-prima, devendo estar equipado para a realização, no mínimo, das análises de rotina.

b) A critério do S.I.M./DIPOA, considerando o porte do estabelecimento, poderá ser dispensada a existência de laboratório, sendo aceita a realização de análises em laboratórios designados pelo S.I.M.

III - III - Processamento (Filtração, decantação, classificação e envase do produto):

a) Poderá comportar variados equipamentos, em função da tecnologia empregada, conforme produto a ser fabricado.

b) Quando forem fabricados derivados de produtos de abelhas como cera de abelhas, geleia real e outros derivados, poderá ser exigida seção específica destinada para tal finalidade, a critério do S.I.M./DIPOA;

IV - Depósito para material de envase e rotulagem:

a) Deverá localizar-se em posição que permita fácil acesso às seções de higienização de vasilhames e elaboração de produtos;

V - Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição;

VI - Dependência para Higienização de utensílios e recipientes:

a) Deverá possuir tanques ou equipamentos distintos para tais operações e situar-se próxima das seções a atender, propiciando um fluxograma racional dos trabalhos.

b) A higienização poderá ser realizada na sala de extração de matérias primas ou processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos de processamento.

Art. 12. As áreas destinadas à recepção e expedição do mel deverão apresentar preferencialmente cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Art. 13. Nos locais de recepção e extração de matérias primas, bem como nos locais de processamento, existirão lavatórios de mão, de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo S.I.M./DIPOA, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água, porta-papel toalha e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

CAPÍTULO IV DOS MANIPULADORES

Art. 14. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos

comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 15. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO V DO TRANSPORTE

Art. 16. O transporte da matéria-prima deverá ocorrer em veículos apropriados, que evitem a entrada de fontes de contaminação.

Parágrafo único. Quando for utilizado veículo não exclusivo ao procedimento, não poderão ser transportados no mesmo veículo outras mercadorias que possam comprometer a qualidade do produto.

Art. 17. Para o transporte do produto final, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados, observando as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO VI DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 18. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 19. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

JORGE

BENVENUTTI:52746836068

Assinado de forma digital por
JORGE BENVENUTTI:52746836068

JORGE BENVENUTTI

Prefeito Municipal