ANEXO XII

NORMAS TÉCNICAS MUNICIPAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FUNCIONAMENTO DE ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS

JONAS TIBOLA, Prefeito Municipal de São Domingos do Sul, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal n° 1.491/2018, **DECRETA:**

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de abatedouro Frigoríficos de Suínos.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Agricultura só concederá registro aos Abatedouros Frigoríficos de Suínos quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pela inspeção municipal antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os Abatedouros Frigoríficos de Suínos que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

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

I. ABATEDOURO FRIGORÍFICO: Entende-se por "abatedouro frigorífico" o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, a recepção, a manipulação, ao acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição dos produtos oriundos do abate, dotados de instalações de frio industrial, que podem realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a
armazenagem e a expedição de produtos comestíveis;

II. FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS: Estabelecimento que dispõe de sala de matança e demais dependências, industrializa animais de espécie suína e, em escala estritamente necessária aos seus trabalhos, animais de outras espécies, dispondo de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

III. 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.

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

V. CARNES: São as massas são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

VI. CARCAÇA: São as massas musculares e os ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido de cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, nos suídeos a carcaça pode ou não incluir: pele, cabeça e pés.

VII. TOUCINHO: é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

VIII. UNTO FRESCO OU GORDURA SUÍNA EM RAMA: é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensadas.

IX. MIÚDOS: São os órgãos e as partes de animais de abate julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo.

X. PRODUTOS DE TRIPARIA: São as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§ 2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, e podem ser conservados por meio de dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo S.I.M.

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

II. RESFRIAMENTO: É o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0ºC (zero grau centígrado) a 7ºC (sete graus centígrados positivos) dos produtos de suídeos (carcaças, cortes ou recortes e miúdos), com tolerância de 1ºC (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

III. CONGELAMENTO: É o processo de resfriamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12ºC, dos produtos suídeos (cortes ou recortes e miúdos).

IV. ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE: Entende-se por estabelecimento de pequeno porte o estabelecimento que apresenta instalações e equipamentos mínimos e adequados conforme especificações aqui normatizadas, condicionado a uma operação de abate lento, desde que não haja prejuízo sanitário aos produtos comestíveis e não comestíveis. Entende-se por abate lento a insensibilização do animal seguinte quando o anterior já tiver sido eviscerado e liberado pela inspeção sanitária.

CAPÍTULO II

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DOS ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS DE SUÍNOS

Art. 5 LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO: A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, sendo previsto eventual expansão, recomenda-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição. Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

§ 1º O Abatedouro Frigorífico de Suínos deverá estar localizado em área afastada de fontes produtoras de mau cheiro ou de locais que possam abrigar insetos, roedores ou quaisquer outros animais.

§ 2º A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitarem-se principalmente problemas de poluição. Para tanto, devem ser ouvidas as autoridades competentes.

Art. 6 ÁREA EXTERNA: Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais. As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de barro e poeira, e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas poderão ser gramadas.

§ 1º A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

§ 2º As instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

§ 3º Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

Art. 8 POCILGAS E ANEXOS: As pocilgas, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações, sendo necessária uma distância mínima de 10 metros podendo ser redefinida pelo técnico do S.I.M no momento da inspeção do local, não sendo permitido que os currais fiquem encostados as dependências onde se elaborem produtos comestíveis. Em casos excepcionais, por questões estruturais o S.I.M. avaliará a necessidade de cada empresa. As pocilgas serão no mínimo, em número de 02 (duas)

para facilitar a separação de lotes, para evitar o excesso de movimentação dos animais na mesma pocilga e ainda para a separação de animais doentes ou contundidos.

§ 1º Não será permitida a mistura de lotes de diferentes proprietários na mesma pocilga.

§ 2º O corredor central (ou lateral) terá largura mínima de 1m (um metro).

§ 3º As pocilgas serão obrigatoriamente cobertas e terão uma altura de no mínimo 4m (quatro metros), podendo esta ser reduzida em função do número de pocilgas, desde que mantenham o bem estar do animal.

§ 4º As pocilgas terão como anexos, no mínimo, um desembarcadouro, um local apropriado para lavagem ou outra medida de higienização dos veículos destinados ao transporte de animais, um corredor de acesso à sala de abate (com cobertura) e um banheiro de aspersão para o banho dos animais antes do abate (com cobertura).

§ 5º Terão ainda uma pocilga para sequestro e observação dos animais doentes ou contundidos, que deverá, preferentemente, ser exclusivo para esta finalidade, ou uma pocilga de matança usada com dupla finalidade, desde que após a retirada de animais doentes e antes da colocação de animais para o abate normal seja esta adequadamente desinfectada com desinfetantes aprovados.

§ 6º Os estabelecimentos deverão possuir nas proximidades das pocilgas um forno crematório para a imediata incineração dos animais que chegarem mortos ou que morrerem nos currais. Este forno crematório poderá ser substituído por uma autoclave de boca larga, que atinja temperatura não inferior a 120°C, sob pressão de vapor, caso for de interesse da Empresa o aproveitamento do sebo resultante do processo de autoclavagem, podendo ser dispensado nos estabelecimentos que apresentarem outra forma de destinação dos animais ou materiais condenados, desde que aprovado pelo S.I.M.

Art. 9 ÁREA DAS POCILGAS: Nunca inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nas pocilgas deverá ser de 1,0 m^2 (um metro quadrado) por suíno.

Art. 10 PISO DAS POCILGAS: O piso das pocilgas deve ser de superfície plana, possuindo antiderrapantes apenas no raio dos portões, íntegro, sem fendas, dilacerações ou concavidades que possam provocar acidentes nos animais. Obrigatoriamente pavimentados com concreto armado, paralelepípedos rejuntados com asfalto ou cimento, lajotas de concreto pré-fabricadas ou outro material impermeável e de fácil higienização e desinfecção. Possuirá declive mínimo de 2% (dois porcento) em direção às canaletas laterais externas para fácil escoamento das águas de lavagem e excrementos. O uso de ralos centrais deve ser sempre evitado.

Art. 11 DIVISÓRIAS: Todas as divisórias e os portões terão altura mínima de 1,0 m (um metro). As divisórias devem ser de canos galvanizados nas partes voltadas para os corredores laterais e de alvenaria entre pocilgas ou todos de alvenaria ou outro material aceito pelo S.I.M.

§ 1º No caso de uso de canos, é necessária a construção de cordões sanitários de no mínimo 0,20 m (vinte centímetros) de altura nos corredores e 0,50 m (cinquenta

centímetros) entre as pocilgas, completando se com canos, neste caso, até 1,0 m (um metro).

Art. 12 BEBEDOUROS DE NÍVEL CONSTANTE: Todas as pocilgas possuirão bebedouros automáticos de maneira que permitam beber simultaneamente no mínimo 15% (quinze por cento) dos suínos de cada pocilga. Os bebedouros tipo cocho terão largura interna máxima de 0,20m (vinte centímetros) e serão protegidos com grades de ferro em ângulo mínimo de 45 º (quarenta e cinco graus) a fim de evitar a entrada dos animais em seu interior. Sua localização será em direção ao corredor central.

Art. 13 ILUMINAÇÃO DAS POCILGAS: A área das pocilgas terá iluminação artificial com luminosidade mínima de 220 lux por metro quadrado e com proteção contra estilhaços. Sem iluminação ficam impedidos os procedimentos de inspeção "ante-mortem" nos horários sem a luz do dia.

Art. 14 ÁGUA PARA LAVAGEM DAS POCILGAS: Devem existir facilidades para adequada limpeza das pocilgas com água em abundância, ficando dispensada a necessidade de instalação de equipamento de pressurização nos estabelecimentos de pequeno porte.

Art. 15 DESEMBARCADOURO: Deverá ser metálico ou outro material aceito pelo S.I.M, com antiderrapante e móvel de modo que permita a sua adequação às diversas alturas das carrocerias dos veículos transportadores e com proteções laterais.

Art. 16 INSTALAÇÕES PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO DO VEÍCULO TRANSPORTADOR DE ANIMAIS: Sempre que possível o abatedouro deverá possuir instalações desse tipo, que 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.

Art. 17 CORREDOR CENTRAL: O corredor central deve ter esgoto próprio e número de ralos necessários em um dos lados, ligados ao esgoto geral das pocilgas. O corredor possuirá largura mínima de 1m (um metro), será construído de alvenaria, coberto e, em sua porção final, poderá afunilar-se no caso de uso de equipamentos automatizados.

§ 1º O piso deverá ser de concreto ou de paralelepípedos rejuntados com cimento.

Art. 18 SERINGA: A seringa deverá ser de alvenaria (com paredes revestidas com cimento liso), sem apresentar bordas ou extremidades salientes, porventura contundentes ou vulnerantes. O piso deverá ser de concreto ou de paralelepípedos rejuntados com cimento.

Art. 19 BANHEIRO DE ASPERSÃO: Os animais, antes da insensibilização deverão ser lavados com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes

do animal com uma pressão adequada. Deverá estar localizado no corredor imediatamente anterior ao box de insensibilização.

§ 1º Não deve apresentar aclive acentuado (máximo 3%) e o seu comprimento será calculado em função da capacidade horária de abate, considerando-se 2 (dois) suínos por metro quadrado e que o tempo mínimo de banho deve ser de 3 (três) minutos, de forma que permita conter 20% (vinte porcento) da velocidade horária de abate. Não é tolerado uso de banheiro de imersão ou simples uso do pedilúvio.

Art. 20 BOX DE INSENSIBILIZAÇÃO: As paredes terão 1,0m (um metro) de altura; o piso será impermeável e contínuo (concreto armado), com declividade de 2,5 a 3% (dois e meio a três por cento) para um ou mais ralos centrais que permitam a constante e perfeita drenagem das águas residuais.

§ 1º Localizado após o banheiro de aspersão com a instalação de choque elétrico de alta voltagem e baixa amperagem, dotado de voltímetro que permita, por meio de controle manual, regular a voltagem de saída e com cabo de saída ligado a um semi-arco de forma que possibilite a aplicação do choque atrás das orelhas do animal (fossas temporais), por um tempo suficiente a uma perfeita insensibilização.

§ 2º Além do eletrochoque, poderá ser utilizado outro tipo de insensibilização, desde que aprovado pelo S.I.M.

§ 3º As dimensões do box não deverão ser exageradas para evitar a posterior contaminação dos animais com fezes e urina. Calcula-se 2 (dois) suínos por metro quadrado.

§ 4º Deverá ter ligação direta com a área de sangria de forma que o tempo entre a insensibilização e a sangria não ultrapasse 30s (trinta segundos).

CAPÍTULO III

CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES DAS SEÇÕES DO PRÉDIO INDUSTRIAL:

Art. 21 ÁREAS CONSTRUÍDAS: 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.

§ 1º A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

Art. 22 PÉ DIREITO: 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 nas seções anexas a altura mínima será de 3,00 m (três metros).

Art. 23 PISOS E ESGOTOS: o piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapantes e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% em direção aos ralos e canaletas, para uma perfeita drenagem.

§1º O piso da sala de matança será ainda de material resistente a choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo Korodur, gressit, granitina ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados pelo S.I.M.

§ 2º O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso e ser de material de alta resistência.

§ 3º Nos 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. As canaletas devem possuir medidas e construções que facilitem o escoamento dos resíduos e águas residuais gerados durante a produção, bem como a higienização. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa.

§ 4º As redes de esgotos em todas as dependências, com exceção das câmaras frias, devem ter dispositivos adequados (ralos sifonados), que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos sólidos, bem como de dispositivos de depuração artificial,

Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

Art. 24 PAREDES, PORTAS E JANELAS: As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, devendo ser lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) ou totalmente nos locais em que a Inspeção julgar necessário, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara ou com outro material aprovado pelo SIM.

§ 1º Acima da área de 2,00 m (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 As portas deverão ser metálicas, de isopainel ou outro material aprovado pelo S.I.M, no momento da avaliação dos projetos, não se tolerando madeira na construção destas.

§ 4º As portas terão altura e largura suficientes para possibilitar o trânsito de equipamentos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos, permitindo-se como largura mínima 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§ 5º Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de produtos não comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

§ 6º Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas (fechamento automático), a fim de evitar a entrada de insetos, bem como deverão ser de fácil abertura.
As janelas deverão ser com esquadrias metálicas (não se tolerando madeira na construção destas), ser de fácil abertura.

§ 7º Os peitoris serão sempre chanfrados externamente, em ângulo de 45º (quarenta e cinco graus), ficando assim, as janelas alinhadas com as paredes internas, para facilitar a limpeza. Ficarão no mínimo a 2,00 m (dois metros) do piso da sala de abate.

§ 8º As janelas serão, obrigatoriamente, providas de telas à prova de insetos, devendo ser facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 25 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO: As instalações necessitam de luz natural e artificial abundante 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 Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

§ 2º A iluminação artificial será feita através de luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux 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.

Art. 26 TETO: No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso 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 quando forem usadas telhas tipo fibrocimento, fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

CAPÍTULO IV

CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Art. 27 NATUREZA DO MATERIAL: O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados 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.

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

Art. 28 LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS: A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento mínimo de 0,80 m (oitenta centímetros) entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias.

Art. 29 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES: Em todos os locais onde são realizadas as operações como junto à canaleta de sangria, nas plataformas, junto às mesas onde haja manipulação de vísceras e carnes, incluindo as mesas de inspeção, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis, tanto na sala de matança como nas seções anexas, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, produto antisséptico, porta toalha de papel e lixeira acionada a pedal (em locais onde se fizerem necessários).

§ 1º Os higienizadores, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85ºC (oitenta e cinco graus centígrados).

§ 2º Nos locais de abertura do peito e serra de carcaças, existirão higienizadores próprios para cada tipo de serra, sendo que, para facilidade de higienização, nenhuma dessas serras terá cabo de madeira ou outro material poroso e de difícil higienização. Mesma exigência se faz para os demais instrumentais de trabalho (facas, chairas, ganchos, etc.).

§ 3º Na parte inferior (fundo) dos higienizadores, deve dispor de um bujão de descarga, para limpeza do higienizador.

§ 4º Os lavatórios de mãos e os higienizadores devem ter esgotos canalizados até uma altura de no máximo 0,1m (dez centímetros) do piso.

Art. 30 CARROS: Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "NÃO COMESTÍVEL".

§ 1º Os carros para produtos condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição "CONDENADOS".

Art. 31 CAIXAS PLÁSTICAS E ESTRADOS PLÁSTICOS: As caixas para produtos comestíveis, não comestíveis e condenados deverão ser de plástico adequado e serão identificadas pelas seguintes cores:

I) Comestíveis: cor branca;
II) Não comestíveis e condenados: cor vermelha.

§ 1º A empresa deve descrever em seu Manual de Boas Práticas de Fabricação as cores das caixas e suas respectivas utilizações, caso não venha a utilizar as cores padronizadas pelo serviço oficial.

§ 2º As caixas com produtos comestíveis não devem estar em contato direto com o piso, devendo estas estar sobre estrados ou caixas base.

As caixas para os produtos não comestíveis e condenados não poderão ser vazadas.

Art. 32 CHUTES: Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de materiais inoxidáveis e desmontáveis em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acanaletados, com tampa ajustável e removível em toda a sua extensão.

§ 1º 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.

§ 2º Os chutes que ligam seções de produtos, respectivamente, comestíveis e nãocomestíveis, 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.

Art. 33 TRILHAGEM AÉREA: A trilhagem aérea será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Os trilhos terão afastamento mínimo de 1,0m (um metro) das paredes e de 0,60 m (sessenta centímetros) das colunas, sendo que na linha de sangria o afastamento mínimo entre trilho e parede será de 1,0m (um metro).

§ 1º Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.

§ 2º Para o manejo das chaves de trilhagem e comando de guinchos de descida e subidas de suínos, é proibido o uso de cordas, por serem anti-higiênicas. Para a movimentação das chaves deve ser utilizados 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. 34 TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE MATANÇA: Terá altura mínima de 3,5m (três metros e meio) da sangria até o chuveiro de carcaças imediatamente antes da câmara de resfriamento. Após este, no mínimo 3m (três metros), sendo o desnível regulado por meio de nora inclinada.

Art. 35 TRILHAGEM AÉREA DAS CÂMARAS-FRIAS: O trilho terá altura mínima de trilhagem de 2,5 m (dois metros e cinquenta centímetros) de maneira a permitir o depósito das meias carcaças sem fracionar e sem contato de nenhuma de suas partes com o piso.

Art. 36 TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE DESOSSA: Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros).

As carcaças devem ser conduzidas por trilhagem aérea até a sala de desossa.

Art. 37 MESAS: Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

§ 1º As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante).

§ 2º 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;

§ 3º Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 38 CARACTERÍSTICAS DAS "MESAS FIXAS" DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO: Em torno da mesa fixa de evisceração e inspeção das vísceras abdominais (tanto área de inspeção como área de espera) é requerido um sistema de canos perfurados, conjugado com um misturador de água e vapor, para propiciar rápida higienização da área, toda vez que se fizer necessário. Este sistema de canos perfurados poderá ser substituído por chuveiro ou mangueira sem pressão, desde que de igual eficiência, fornecendo água em abundância para higienizar toda a mesa e esterilizá-la com água à 85º C (oitenta e cinco graus Celsius).

§ 1º Tanto a mesa de inspeção de vísceras vermelhas quanto à 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.

Art. 39 MESA FIXA DE CABEÇA E LÍNGUA: A inspeção poderá ser realizada com a cabeça presa à carcaça, sendo inspecionada no momento da inspeção da papada, antes da evisceração. Quando realizada em mesa, esta poderá ser como descrito no item 3.7.

Art. 40 MESA FIXA 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. Destinamse 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. 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, 2 m (dois metros) de comprimento por 1,80 m (um metro e oitenta centímetros) de largura, que por sua vez será subdividida em duas seções, cada uma medindo 2,00 m (dois metros) por 0,90 (noventa centímetros), destinando-se uma dessas seções para a evisceração e deposição das vísceras sobre a mesa e a outra onde procederá a inspeção. Estes dois setores serão parcialmente separados entre si por uma separação metálica, de modo a evitar que as vísceras arriadas caiam

diretamente onde está se realizando a inspeção. A área de evisceração e inspeção separa-se da área de espera por uma elevação metálica de 0,05 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 gastrintestinal, 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.

Art. 41 MESA FIXA DE VÍSCERAS VERMELHAS: Será dividida em duas seções, uma para inspeção propriamente dita e outra para retenção de vísceras inspecionadas até que a carcaça passe pela última linha de inspeção. Esta pode constituir-se de mesa independente da anterior ou fazer parte da mesma, constituindo-se de uma seção contígua, mas dela totalmente separada. Como características gerais apresentará faixa central de orifícios para drenagem das águas servidas e calha removível, ajustável à superfície inferior do tampo, para recolhimento das mesmas. Da mesma forma que a anterior, existirá área de inspeção e área de retenção das vísceras dimensionada de maneira que permita a retenção dessas vísceras até que as carcaças correspondentes passem pela última linha de inspeção. A altura das duas mesas (inspeção de vísceras abdominais e inspeção de vísceras torácicas) será a mesma, ou seja, de 1,10m (um metro e dez centímetros), na borda voltada para o trajeto das carcaças e de 1,0m (um metro) na borda oposta, isto é, onde trabalham os funcionários da Inspeção Sanitária.

§ 1º Nos estabelecimentos em que o abate não for contínuo, ou seja, o abate do animal seguinte só será liberado quando o anterior já estiver sido eviscerado, poderá apresentar o seguinte sistema de mesas:

I) As vísceras brancas serão retiradas da cavidade abdominal, colocadas numa mesa que através de uma calha as conduzirá até a sala de vísceras brancas e vermelhas. Esta mesa de evisceração terá dimensões suficientes para reter as vísceras abdominais com exceção do fígado e rins, não sendo necessária a separação nesta mesa da área de inspeção com a área de espera.

II) 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.

Art. 42 CARACTERÍSTICA DA MESA ROLANTE DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO: 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 Compõe-se o conjunto de uma esteira sem fim, dotada de bandejas com chapas de espessura mínima de 3 mm (três milímetros), com estrutura em ferro galvanizado e sem pintura. Outros equipamentos podem ser usados mediante aprovação do S.I.M.

§ 2º O conjunto constará de 2 (duas) bandejas para cada suíno, sendo uma para "vísceras brancas" (estômago, intestinos, bexiga, baço e pâncreas) e a outra para "vísceras vermelhas" (coração, língua, pulmões e fígado).

Possuirão as seguintes dimensões mínimas:

I) **Bandeja para "vísceras brancas":** comprimento: 0,55m (cinquenta e cinco centímetros), largura: 0,70m (setenta centímetros) e altura: 0,10m (dez centímetros);

II) **Bandeja para "vísceras vermelhas":** comprimento: 0,40m (quarenta centímetros), largura: 0,70m (setenta centímetros) e altura: 0,10m (dez centímetros).

§ 3º O comprimento do conjunto das bandejas (um metro) deve corresponder ao espaço destinado a cada suíno na nória (um metro por suíno), de tal forma que cada carcaça acompanhe as vísceras correspondentes, com fácil e perfeita identificação, compreendendo-se assim que a velocidade da mesa deve estar sincronizada com a velocidade de nória.

§ 4º Na sala de matança com trilhamento de 3,5m (três metros e meio), a evisceração será realizada sobre a mesa rolante, devendo existir duas plataformas de evisceração com diferentes alturas. A mais elevada, para retirada das vísceras brancas e a outra para retirada das vísceras vermelhas, de forma que a borda anterior das plataformas (voltada para o lado do trilhamento) permita deixar livre 0,40m (quarenta centímetros) de largura das bandejas, onde serão depositadas as vísceras. O trilhamento deve correr paralelo à borda das bandejas e a uma distância mínima de 0,20m (vinte centímetros), de tal forma que o espaço entre a projeção vertical deste trilhamento e a borda anterior das plataformas de evisceração, seja de 0,60m (sessenta centímetros). A distância entre a mesa e a parede não deve ser inferior a 1,50m (um metro e meio).

§ 5º O sistema de higienização das bandejas deve ser de comprovada eficiência e localizado no início do trajeto útil da mesa, a fim de que as vísceras a serem examinadas encontrem sempre uma superfície limpa e higienizada. Antes da higienização com água quente as bandejas deverão ser submetidas a uma lavagem com água à temperatura ambiente, devendo ser previsto dispositivo para exaustão dos vapores provenientes da higienização. Para assegurar o controle de temperatura da água quente, que nunca deve estar inferior a 85ºC (oitenta e cinco graus centígrados), é obrigatória a instalação de termômetro exato e de fácil visualização.

§ 6º 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.

§ 7º Deverá dispor de no máximo dois chuveiros de água morna, acionados pelos pés, nos pontos de inspeção de vísceras vermelhas; de aberturas e chutes junto à extremidade final da mesa, apropriados e separados para remoção de vísceras normais e das condenadas pela inspeção estadual, por causas que não impliquem em sua remessa para à inspeção final.

§ 8º 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.

Art. 43 PLATAFORMAS: Serão no mínimo em número de 03 (três).
Estarão localizadas no trajeto da trilhagem, 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.

§1 º Não serão toleradas plataformas de madeira.

§2º Deverão possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra).

Art. 44 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.

§1 º Considera-se o ideal, neste particular, quando a serra trabalha a partir do nível dos ombros do operador até uns quarenta centímetros abaixo.

§2 º É obrigatória a instalação de higienizador próprio para a serra, em local de fácil acesso, para uso após a operação em cada animal.

Art. 45 PLATAFORMA PARA INSPEÇÃO E TOALETE 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").

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

§2 º Como em qualquer linha de inspeção, são obrigatórios, nesta plataforma: iluminação à luz fria (suficiente e que não modifique a coloração normal das carnes). É recomendado intensidade luminosa de 500 lux ao nível da carcaça a ser inspecionada.

Art. 46 EQUIPAMENTOS DE LIMPEZA E DE INSPEÇÃO DAS CABEÇAS: O equipamento para a inspeção do conjunto cabeça-língua compreende o lavadouro de cabeças e a mesa de inspeção propriamente dita, com os seus respectivos anexos, podendo a mesa ser substituída por carrinho apropriado, noría ou trilho desde que sua eficiência seja comprovada pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1 º 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. Em casos excepcionais, por questões estruturais o SIM avaliará a necessidade de cada empresa.

Art. 47 LAVADOURO-DE-CABEÇAS: 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.

§1 º 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.

§2 º O modelo de lavadouro de cabeças será o tipo individual, de cabine ou outro aprovado pela S.I.M. 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.

§3 º 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 0,15 m (quinze centímetros).

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

Art. 48 EQUIPAMENTOS DE INSPEÇÃO DO CONJUNTO CABEÇA-LÍNGUA: A inspeção do conjunto cabeça-língua pode ser realizada tanto em mesa fixa como em mesa rolante, trilho próprio, nora ou carrinho apropriado. A mesa fixa será constituída de duas seções: uma destinada à deslocação da língua e seus anexos, onde também se faz a inspeção dos conjuntos; outra reservada à retenção das peças examinadas. A mesa de inspeção terá 1,00 m (um metro) de altura; 0,60 m (sessenta centímetros) de largura, 0,05 m (cinco centímetros) de altura de suas bordas e no mínimo 0,80 m (oitenta centímetros) de comprimento.

§1 º Para favorecer a sua limpeza e esterilização, deverá possuir uma faixa central perfurada para a fácil drenagem da água, que se escoa 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, será elevado 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.

§2 º 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 dimensão deverá ser necessária para receber as cabeças e línguas inspecionadas correspondentes às 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.

§3 º Quando por qualquer circunstância, a mesa fixa não comportar a seção destinada à retenção, se fará esta em trilhos, com altura mínima de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros), onde as cabeças serão penduradas 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.

§4 º 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 será nos moldes já descritos, incluindo, se necessário, o uso de trilho.

Art. 49 CHUVEIROS DA SALA DE MATANÇA: Em número de três, localizados um logo após a sangria, outro na saída da zona suja e o último após a plataforma de inspeção de carcaça. Poderá ser usada pistola sob pressão, própria, que emitirá jato de água sob pressão e com volume suficiente e, sempre que possível, à temperatura de 38ºC (trinta e oito graus centígrados). Na falta de pistola apropriada, poderá ser adaptado um bico metálico acoplado à extremidade da mangueira, desde que apresente a mesma eficiência.

§1 º Tais operações serão realizadas de forma que evite o respingamento de água para outras áreas da sala de matança.

§2 º Visando impedir a deposição das águas residuais sobre o piso será necessário drenagem para um esgoto próprio em cada um dos chuveiros.

§3 º Poderá ser também em forma de box metálico, de aço inoxidável, com largura mínima de 1,6m (um metro e sessenta centímetros), altura mínima igual à da trilhagem. Os jatos de água deverão ser com pressão e volume suficiente, nas partes superior, média e inferior do box.

CAPÍTULO V

SEÇÕES/ PRÉDIO INDUSTRIAL

Art. 50 BARREIRA SANITÁRIA: A barreira sanitária deve estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria. Devendo dispor de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido; e pia com torneira acionada a pedal ou joelho, suporte para sabão líquido, suporte para produto antisséptico; porta toalha de papel, papel toalha de primeiro uso e lixeira acionada a pedal.

Art. 51 SALA DE MATANÇA: Separada de todas as demais seções através de paredes inteiras, terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola (ou escaldagem e depilação), evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem e classificação de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários.

§1 º As pessoas que exercem operações na área sujam não poderão exercer operações na área limpa.

Art. 52 ÁREA DE SANGRIA: Deverá dispor de instalação própria e exclusiva, denominada "túnel de sangria" com largura mínima de 2m (dois metros), totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto ou outro sistema mecanizado aprovado pelo S.I.M. Obedecendo ao tempo de sangria de 3 (três) minutos, e a velocidade horária de

matança, o comprimento mínimo do túnel será de 2m (dois metros). Poderá ser utilizada também mesa rolante de sangria, de metal inoxidável, com sistema próprio de higienização.

§1 º 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.

§2 º O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada, de 5 a 10% (cinco a dez por cento) em direção aos pontos coletores onde serão instalados 2 (dois) ralos de drenagem, um destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

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

Art. 53 SANGUE PARA PRODUTOS COMESTÍVEIS: Somente será permitido o uso de sangue para produtos comestíveis quando fielmente observadas às exigências higiênico-sanitárias a seguir relacionadas: a sangria será feita com no mínimo 2 (duas) facas especiais (a segunda será a "faca vampiro"), precedida de uma conveniente higienização do local do corte, sendo a faca obrigatoriamente higienizada no esterilizador após cada animal sangrado; os recipientes para coleta de sangue devem ser perfeitamente identificados, de material inoxidável, formato cilíndrico, com cantos arredondados e providos de tampas, guardando-se perfeita identificação entre os respectivos conteúdos e os animais sangrados; a coleta poderá ser feita por lotes de no máximo 10 (dez) suínos.

§1 º O sangue somente poderá ser liberado após a livre passagem dos respectivos animais pelas linhas de inspeção, sendo rejeitado no caso de sua contaminação ou da verificação de qualquer doença que possa torná-lo impróprio.

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

Art. 54 ESCALDAGEM E DEPILAGEM: Localizar-se-á após o chuveiro da sangria. Quando realizada em tanques de escaldagem estes deverão ser metálicos ou outro material aprovado pelo S.I.M, com renovação constante de água e termostato para controle da temperatura que deverá estar entre 62ºC a 72ºC (sessenta e dois a setenta e dois graus centígrados).

§1 º Será permitido outro processo de escaldagem, desde que aprovado pelo S.I.M.

§2 º A depilação poderá ser mecânica ou manual. A saída da depiladeira mecânica ou a operação manual será feita sobre mesa de canos, chapa de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo S.I.M. A operação de depilagem será seguida de toalete da depilagem com o suíno suspenso na trilhagem aérea, seguido da lavagem da carcaça para sua entrada na zona limpa.

§3 º chamuscamento é permitido como complemento da depilagem.

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

Art. 55 SEÇÃO DE CABEÇAS E MIÚDOS: Localizada, de preferência, contígua ao local das linhas de inspeção de cabeças e vísceras vermelhas, de maneira que os miúdos

e cabeças sejam transportados através de calhas diretamente da sala de matança para esta seção tão logo seja concluída a sua inspeção e a da carcaça correspondente. De preferência terá porta de comunicação indireta com a sala de matança e separação física através de paredes inteiras.

§1 º 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.

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

Art. 56 SEÇÃO DE MIÚDOS EXTERNOS (PÉS, RABOS E ORELHAS): Terá separação física, através de parede inteira, da sala de matança e demais seções. De preferência terá porta de comunicação indireta com a sala de matança.

§1 º 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. 57 DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL (D.I.F): A sala de abate terá local próprio onde às carcaças com problemas detectados nas linhas de inspeção serão minuciosamente examinadas, juntamente com suas vísceras e julgadas pelo Serviço Oficial de Inspeção. 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.

§1 º Possuirá, no mínimo, 01 (um) trilho de entrada e retorno para a linha normal, quando houver 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.

§2 º Possuirá 01 (uma) mesa para inspeção de vísceras, provida de dispositivos de higienização, com água à temperatura mínima de 85ºC (oitenta e cinco 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.

§3 º Possuirá ainda 01 (uma) pia provida dos seguintes acessórios: saboneteira para sabão líquido, outra de solução desinfetante, toalhas de papel descartáveis com seu recipiente para o descarte das usadas, higienizador para facas, ganchos e chairas, uma pequena mesa ou prancheta inoxidável ou de duralumínio para anotações e dispositivo com vapor canalizado, ou água quente e mangueira própria, para higienização do recinto.

§4 º 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.

Art. 58 LAVADOURO DAS MEIAS-CARCAÇAS: O estabelecimento, obrigatoriamente, disporá de equipamentos para a adequada lavagem das meias-carcaças antes destas ingressarem às câmaras de resfriamento. Tal equipamento consistirá de pistola própria que emitirá jato de água sob pressão e, sempre que possível, à temperatura de 38ºC (trinta e oito graus centígrados).

§1 º Na falta de pistola apropriada poderá ser adaptado um bico metálico acoplado à extremidade da mangueira, desde que este apresente a mesma eficiência.

§2 º Tal operação será realizada em local próprio, com anteparo que evite respingos de água para outras áreas da sala de matança, ou que atinja outros produtos.

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

Art. 59 SEÇÃO DE BUCHARIA E TRIPARIA: A seção de bucharia e triparia terá obrigatoriamente duas áreas chamadas, respectivamente, de "zona suja" e "zona limpa", separadas fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre uma e outra dessas áreas. Essa comunicação vai ser através de óculo, ou outro dispositivo que permita apenas a passagem do produto.

I) Zona Suja: Na zona suja da bucharia, caso haja área suficiente, de maneira que uma operação não interfira na outra, poderá funcionar também a zona suja da triparia.
O acesso a "zona suja" da bucharia e triparia não poderá, sob hipótese alguma, ser através de outras seções. Fazer sempre acesso externo provido de barreira sanitária completa.
O estabelecimento que optar em trabalhar com o sistema de mesa rolante, será obrigado a possuir "chute(s)" de aço inoxidável ligados ao término da mesa rolante, para a condução das vísceras para a "zona suja". 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, em projeto aprovado e com pé direito mínimo de 3,00 m (três metros). Nesta seção serão realizados os trabalhos de esvaziamento do conteúdo gastrointestinal, em equipamento de aço inoxidável próprio, realizada a separação, abertura, esvaziamento e lavagem dos estômagos em equipamentos adequados e dotados de chuveiros, de maneira que facilite a realização dos trabalhos, evitando contato de tripas, estômagos e respectivos conteúdos com o piso. Em local mais afastado se fará a separação do intestino delgado do intestino grosso, o 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. Deve haver a constante drenagem de águas residuais, evitando-se, assim, o seu acúmulo sobre o piso. 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 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.

II) Zona limpa: 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.
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.
O acesso a esta seção deverá ser interno, 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 nãocomestíveis. 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". A sala da 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. 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 toalete final. Sendo após os produtos acondicionados em caixas de PVC brancas sobre estrados ou em gancheiras e encaminhados para refrigeração. A sala da 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. 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 toalete final dos estômagos. 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.

Art. 60 CORREDORES: Quando existirem, deverão ter largura mínima de 1,5 metros. Em casos excepcionais, por questões estruturais o SIM avaliará a necessidade de cada empresa.

Art. 61 CÂMARAS DE RESFRIAMENTO: O estabelecimento possuirá instalações de frio com câmaras e ante-câmaras que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. A temperatura em seu interior deverá permanecer inferior a 4°C (quatro graus centígrado), e 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) e/ou cortes esteja não superior a 7ºC (sete graus centígrado), e a carne moída esteja não superior a 4°C (quatro graus centígrados), e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

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

I) A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, se necessário com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara e o rejunte deverá obedecer às mesmas condições e ser de material de alta resistência visando facilitar a sua higienização;

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

III) As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos, de fácil limpeza, resistente a baixas temperaturas, e 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;

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);

VI) 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;

VII) A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 300 lux ao nível do produto;

VIII) Dispor de termômetro e, quando exigidos, de outros aparelhos de mensuração e registro;

§2 º Os miúdos de suínos, utilizados como comestíveis poderão ser estocados em caixas de PVC brancas sobre estrados, ou, ainda, acondicionados em gancheiras.

Os trilhos receberão apenas uma fina camada de óleo, para evitar a sua oxidação.

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

Art. 62 TÚNEL DE CONGELAMENTO: Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de -20ºC a -25ºC (menos vinte graus a menos vinte e cinco 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 -18ºC (menos dezoito graus Celsius) à -20ºC (menos vinte graus Celsius), em um período de 20 (vinte) a 24 (vinte e quatro) horas.

§1 º O túnel de congelamento será construído obedecendo a certas normas, tais como:

I) A construção do túnel de congelamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, se necessário com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara e o rejunte deverá obedecer às mesmas condições e ser de material de alta resistência visando facilitar a sua higienização;

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

III) As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos, de fácil limpeza, resistente a baixas temperaturas, e 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;

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).

VI) 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;

VII) A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 300 lux ao nível do produto.

VIII) Dispor de termômetro e, quando exigidos, de outros aparelhos de mensuração e registro;

§2 º Os produtos devem ser acondicionados em estaleiros ou caixas para permitir plena circulação de ar, sem mistura de produtos já congelados de dias anteriores.
Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18ºC (menos dezoito graus Celsius) a -20ºC (menos vinte graus Celsius) no seu interior.

Art. 63 CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS: As câmaras de estocagem de congelados terão as mesmas características físicas das demais câmaras, devendo atingir temperaturas não superiores a -18°C (menos dezoito graus centigrados). Os produtos aqui depositados devem estar totalmente congelados, 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 a menos vinte graus centígrados) no seu interior. As carcaças e os miúdos congelados, aqui depositados, não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior á -12°C (menos doze graus centígrados), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados), a carne moída congelada, aqui depositada, não deverá apresentar temperatura superior á -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

§1 º A Câmara de estocagem de congelados será construída obedecendo a certas normas, tais como:

I) A construção da câmara poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, se necessário com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara e o rejunte deverá obedecer às mesmas condições e ser de material de alta resistência visando facilitar a sua higienização;

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

III) As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos, de fácil limpeza, resistente a baixas temperaturas, e 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;

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).

VI) 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;

VII) A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 300 lux ao nível do produto.

VIII) Dispor de termômetro e, quando exigidos, de outros aparelhos de mensuração e registro;

§2 º Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes plásticos, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18ºC (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição. Qualquer mecanismo de congelamento será de utilidade no aproveitamento condicional de carcaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de -10ºC (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.

Art. 64 SALA DE DESOSSA: Esta seção deverá ser destinada à realização de cortes, desossa e embalagem primária, devendo estar equipada para realização destas operações.

§1 º A sala de desossa possuirá as seguintes características:

I) 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;

II) Pé-direito mínimo de 3,00 m (três metros);

III) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha inferior a 16°C (dezesseis graus Célsius) 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) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
VI) As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
VII) O piso deverá ser liso, impermeável, resistente e de fácil higienização;
VIII) A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 300 lux ao nível do produto.
IX) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;
X) Mesa de material inoxidável, serra fita de fácil higienização, embaladora (vácuo), conjunto pia e higienizador e carrinhos ou caixas sobre estrados plásticos.
XI) 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;
XII) Deverá possuir seção anexa com acesso através de óculo para depósito de resíduos e ossos.

Art. 65 SEÇÃO DE RESÍDUOS: Os resíduos gerados pela produção, que irão aguardar o recolhimento de uma empresa especializada, deverão possuir local apropriado para o seu armazenamento. Os resíduos não poderão transitar pelo interior da empresa, para tanto devem ter uma passagem direta (óculo) para o local de armazenamento. Além disso, deverão ser armazenados de tal forma, que não exalem odores e nem atraiam roedores e insetos.

§1 º Se for necessário, deverão ser refrigerados ficando em sala climatizada especial para acondicionamento de resíduos ou outro método aprovado pelo SIM.

Art. 66 SEÇÃO DE DEPÓSITO PARA MATERIAL DE EMBALAGEM E ROTULAGEM: A dependência localizar-se em posição que permita fácil acesso à seção de elaboração, devendo ser dotada de prateleiras e/ou de estrados plásticos para a guarda de material.

Art. 67 SEÇÃO DE DEPÓSITO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA: A dependência localizar-se na área externa da seção industrial, devendo ter comunicação com essa através de óculo.
A seção deve ser dotada de prateleiras e/ou de estrados plásticos para a guarda de material.

Art. 68 SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Será anexa à seção de desossa/processamento, separada desta através de parede. A embalagem secundária servirá para o acondicionamento dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na sala de desossa. A operação de embalagem secundária poderá ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

§1 º Em casos avaliados pelo SIM, o produto poderá ser embalado na sala de desossa, desde que não haja produção no momento e as embalagens não fiquem depositadas nesse local.

§2 º O SIM avaliará a necessidade de cada empresa.

Art. 69 SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO E SANITIZAÇÃO: Os tanques devem ser de material inoxidável, plástico, alvenaria revestidos de azulejos ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto, madeira ou outro material poroso. Disporá, ainda, de água quente e fria sob pressão, bem como de estrados plásticos ou galvanizados.

§1 º 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, sendo sempre realizado no final da matança. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

Art. 70 SEÇÃO DE ARMAZENAMENTO DE CAIXAS E UTENSÍLIOS LIMPOS: Deverá dispor de área compatível com a quantidade de utensílios utilizados e de estrados plásticos e/ou prateleiras de material plástico ou de metal.

Art. 71 SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO: A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída do produto do estabelecimento. 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.

Art. 72 SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CARRETILHAS, GANCHOS E CORRENTES: O estabelecimento disporá de uma seção específica para higienização de carretilhas, ganchos e correntes, localizada próxima à expedição ou à sala de abate, de maneira que todas as carretilhas, ganchos e correntes sejam adequadamente higienizadas antes de sua reutilização.

§1 º 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:

I) tanques com soluções detergentes (ácidas e alcalinas);

II) tanques com soluções lubrificantes (óleos) e, • local para o escorrimento do excesso de óleo.

§2 º 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. 73 ÁGUA DE ABASTECIMENTO: Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água. A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

§1 º 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 para a obtenção de água potável. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

§2 º O controle da taxa de cloro na água de abastecimento deverá ser realizado diariamente.

§3 º 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.

§4 º 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.

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

Art. 74 INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR: A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85ºC (oitenta e cinco graus centígrados). O controle da temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

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

§2º Quando alimentada a lenha, esta terá que ser depositada em local adequado, de modo a não prejudicar a higiene do estabelecimento.

Art. 75 SALA DE MÁQUINAS: A sala de máquinas deverá dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por

paredes completas. Recomendase, para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam em elemento vazado tipo “combogó”.

Art. 76 INSTALAÇÕES PARA DESNATURAÇÃO OU PROCESSAMENTO DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS E CONDENADOS (GRAXARIA): Quando a empresa possuir condições de terceirização de entrega destes produtos fica dispensado de instalações para processamento de produtos não comestíveis.

§1 º 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.

§2 º Caso a empresa opte pelo processamento e industrialização dos subprodutos, deverá obedecer a legislação vigente para operações desta natureza.

Art. 77 DEPÓSITO PARA CASCOS, OSSOS AUTOCLAVADOS etc.: Será localizado sempre distante das instalações onde se manipulam produtos comestíveis. Construído de alvenaria, com piso pavimentado e de fácil higienização, bem ventilado e com telas à prova de insetos em suas aberturas.

Art. 78 INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES: O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes industriais compatíveis com seu grau poluente e a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo Órgão competente.

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

CAPÍTULO VI

ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES:

Art. 79 VESTIÁRIOS: Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização.

§1 º Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

§2 º O estabelecimento deverá possuir vestiário em tamanho adequado para guarda e troca de roupas de seus funcionários. Estes deverão ficar o mais próximo possível do corpo da indústria ou a uma distância de até 20 m (vinte metros) com corredor pavimentado e coberto entre os dois prédios.

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

§4 º Todas as aberturas dos vestiários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providos de telas à prova de insetos.

§5 º O S.I.M recomenda que existam vestiários separados por sexo e que a empresa cumpra as exigências determinadas pelo Ministério do Trabalho com relação a este setor.

Art. 80 SANITÁRIOS: Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização.

§1 º Os sanitários serão sempre de assentos e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

§2 º Os sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro e lixeira, também acionada a pedal.

§3 º Todas as aberturas dos sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providos de telas à prova de insetos.

§4 º O S.I.M recomenda que existam sanitários separados por sexo e que a empresa cumpra as exigências determinadas pelo Ministério do Trabalho com relação a este setor.

Art. 81 UNIFORMES: A empresa é responsável pelo fornecimento, pela substituição, higienização e guarda dos uniformes dos funcionários.

§1 º Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos aprovados pelo S.I.M, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo constituído de:

I) calça,
II) jaleco,
III) touca,
IV) botas,
V) avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

§2 º Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.

§3 º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio.

§4 º Proíbe-se a entrada de funcionários nos sanitários, portando tais aventais.

§5 º O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniformes coloridos que consistem em botas, calça e jaleco ou macacão.

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

§7 º Fica proibido que os funcionários se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes ser utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

Art. 82 ALMOXARIFADO: Será de alvenaria, ou outro material aprovado pelo SIM, e de preferência com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

§1 º Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção dos equipamentos e das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral.

§2 º Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho; materiais de embalagem, rotulagem e ingredientes adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores etc.

§3 º O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

Art. 83 REFEITÓRIO: Quando existente, deverá ser instalado em local próprio dimensionado em função do número de funcionários, proibindo-se refeições nos locais onde se desenvolvem trabalhos industriais.

Art. 84 LAVANDERIA: A empresa é responsável pela higienização e fornecimento de uniformes limpos e em número suficiente para os seus funcionários e para a troca quando houver necessidade.

§1 º Recomenda-se a instalação de lavanderia que se localizará, de preferência, próximo aos vestiários.

§2 º Proíbe se a lavagem caseira dos uniformes pelos funcionários.

Art. 85 ESCRITÓRIO: O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial.

Art. 86 SALA DA FISCALIZAÇÃO: A empresa deverá providenciar uma sala, com tamanho previamente aprovado pelo SIM, que deverá conter uma mesa e uma cadeira e será usado exclusivamente pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1 º Nos casos em que o SIM julgar necessário, deverá conter nesse mesmo espaço, uma área isolada com sanitário, pia e chuveiro.

Art. 87 TRANSPORTE DE PRODUTOS: Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículos adequados, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

Art. 88 VAREJO: 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 serão totalmente independentes. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

CAPÍTULO VII

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM, 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.
Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.