



**DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE AGRICULTURA PECUÁRIA E  
MEIO AMBIENTE**

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01/2020, DE 27 DE JULHO DE 2020.**

O Responsável pelo Departamento Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo Decreto nº 31/20, de 24 de junho de 2020, resolve:

Art. 1º Estabelecer na forma desta Instrução Normativa as **NORMAS TÉCNICAS** de instalações e equipamentos para **ABATEDOURO FRIGORÍFICO** a serem utilizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho - RS.

**CAPÍTULO I**

**DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal de Engenho Velho - RS, só concederá registro aos abatedouros frigoríficos quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pelo órgão oficial de Inspeção Municipal.

Art. 3º Os abatedouros frigoríficos que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Municipal deverão obedecer às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas ou quando o órgão de inspeção julgar necessário. Os projetos serão aprovados pelo SIM obrigatoriamente antes do início de qualquer construção.

Art. 4º Para efeito desta Instrução Normativa, entende-se por:



- I- Abatedouro frigorífico 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 à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, envolvendo também sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.
- III- EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.
- IV- PROCESSAMENTO: É a técnica de modificação das propriedades da carne através de tratamento físico, químico ou biológico, ou através da combinação destes métodos. O processo envolve geralmente cortes ou cominuições, a par de adições de condimentos, especiarias e aditivos diversos.
- V- OPERAÇÕES: Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.
- VI- CARÇAÇA: Entende-se por carcaça de suíno, o animal abatido, sangrado, esfolado ou depilado, eviscerado, desprovido ou não de cabeça, patas, rabada, gordura perirenal e inguinal, medula, glândula mamária na fêmea, ou verga, exceto suas raízes, e testículos no macho.



VII - CARNE: Por produto cárneo entendem-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

## CAPÍTULO II

### DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 5º A área do terreno do estabelecimento deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantada, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

§1º A área construída deve possibilitar a circulação interna de veículos de modo a facilitar a chegada de matérias-primas, insumos, embalagens e saídas de produtos acabados, para tanto o estabelecimento deve ser instalado, de preferência, no centro de terreno.

§2º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos deve ser de material que evite a formação de poeira e poças de água, podendo esta ser realizada com brita.

§3º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição, a pavimentação deverá ser de material que permita a lavagem e higienização.

§4º As áreas de circulação de veículos e pessoas e todo o entorno deverão estar sempre organizadas e delimitadas de modo a não permitir a entrada de animais, sem presença de entulhos, lixo e objetos que facilitem a proliferação de pragas e vetores, se com jardim, este devidamente aparado.



§5º Quando houver outras dependências em anexo ao estabelecimento, as mesmas não poderão ter comunicação nem acesso direto ao mesmo.

§6º Dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências, sendo distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

§7º Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente para todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

Art. 6º A localização dos estábulos, pocilgas, silos, depósitos de feno e outras fontes que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados preferencialmente distantes do estabelecimento e de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção às instalações poeira ou emanações fétidas.

Art. 7º O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro.

§1º A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

### CAPÍTULO III

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

### TÍTULO I

### POCILGAS E ANEXOS

Art. 8º. As pocilgas e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a

15



situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanções, sendo necessária uma distância mínima de 10 metros, podendo ser redefinida pelo técnico do SIM no momento da inspeção do local, não sendo permitido que as pocilgas fiquem encostadas nas dependências onde se elaborem produtos comestíveis.

§1º Serão no mínimo, em número de duas para facilitar a separação de lotes, evitar o excesso de movimentação dos animais na mesma pocilga e ainda para a separação de animais doentes ou contundidos.

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

Art. 9º. As pocilgas terão como anexos, no mínimo, um desembarcadouro, um local apropriado para lavagem ou outra medida de higienização dos veículos destinados ao transporte de animais, um corredor de acesso à sala de abate e um banheiro de aspersão para o banho dos animais antes do abate.

Art. 10. 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 desinfetada com desinfetantes aprovados.

Art. 11. 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.



Art. 12. A área das pocilgas não deve ser inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nas pocilgas deverá ser de 1,0m<sup>2</sup> (um metro quadrado) por suíno.

Art. 13. 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.

§1º O piso deve ser 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.

§2º Deve possuir declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção às canaletas laterais externas para fácil escoamento das águas de lavagem e excrementos.

Art. 14. As divisórias e os portões das pocilgas devem possuir altura mínima de 1,0m (um metro).

§1º As divisórias devem ser de canos galvanizados nas partes voltadas para os corredores laterais e de alvenaria entre pocilgas ou todos de alvenaria ou outro material aceito pelo SIM. No caso de uso de canos, é necessária a construção de cordões sanitários de no mínimo 0,20m (vinte centímetros) de altura nos corredores e 0,50m (cinquenta centímetros) entre as pocilgas, completando-se com canos, neste caso, até 1,0m (um metro).



Art. 15. O corredor central deve possuir largura mínima de 1m (um metro), será construído de alvenaria, coberto quando possível, e, em sua porção final, poderá afunilar-se no caso de uso de equipamentos automatizados.

Art. 16. Todas as pocilgas possuirão bebedouros automáticos de maneira que permitam beber simultaneamente no mínimo 15% (quinze por cento) dos suínos de cada pocilga.

Art. 17. 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. 18. A área das pocilgas terá iluminação artificial, onde todas as lâmpadas deverão possuir grades de proteção contra estilhaços, para evitar acidentes aos animais, permite-se o uso de lâmpadas do tipo led.

Art. 19. Deverá ser de concreto ou outro material aceito pelo SIM de superfície plana, possuindo antiderrapantes, íntegro, sem fendas, dilacerações ou concavidades que possam provocar acidentes nos animais.

Art. 20. As instalações para lavagem e desinfecção de veículos deverão estar localizadas o mais próximo possível do desembarcadouro, ter piso impermeável, possuir água com pressão suficiente para a boa lavagem dos veículos para posterior desinfecção através de aspessor adequado, sendo o resíduo destinado para uma esterqueira. Nos estabelecimentos que ainda não possuem estas instalações, cabe à empresa adotar lavadouro ou outra medida adequada que



impeça o retorno do veículo transportador de animais às propriedades, antes de ser lavado e desinfetado, desde que aprovado pelo órgão fiscalizador.

Parágrafo único: Permite-se a terceirização da lavagem e desinfecção dos veículos desde que a empresa apresente contrato de prestação de serviço com a empresa contratada para tal fim.

Art. 21. O banheiro de aspersão deverá estar localizado no corredor imediatamente anterior ao box de insensibilização, não sendo tolerado uso de banheiro de imersão ou simples uso do pedilúvio.

§1º 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.

Art. 22. O box de insensibilização deverá ser 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 do choque.

Parágrafo único: 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 IV

### TÍTULO II

#### DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS



Art. 23 A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento. A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção. As instalações e os equipamentos de que se trata este artigo compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos em face da classificação e capacidade de produção de cada estabelecimento.

§1º Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

§2º Não é permitido que os estabelecimentos possuam acesso interno a residências, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

§3º Os estabelecimentos de origem animal devem obedecer ao ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.

§4º Dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas à condenação ou não comestíveis.

§5º Dispor de ambiente adequado para limpeza e desinfecção de caixas e armazenagem de caixas limpas.

§6º Dispor de calçada de, no mínimo, 1 (um) metro ao redor do estabelecimento, devendo ser de fácil higienização.

Art. 24 O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1% (um por cento) em direção às canaletas e/ou ralos para facilitar o escoamento das águas residuais em direção contrária ao fluxo de produção, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.



Art. 25 A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

Art.26. O piso das câmaras serão construídos 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.27. 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. 28. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,0m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,0m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

Parágrafo único. Preferencialmente as paredes devem possuir cantos, formados entre si e pela intersecção das paredes com o piso, arredondados para facilitar a higienização.

Art. 29. O pé-direito deverá ter altura suficiente para que as carcaças fiquem penduradas na trilhagem aérea de forma a ficar no mínimo a 30cm (trinta centímetros) afastadas do piso.



Art. 30. Quando existirem corredores, deverão ter largura que possibilite a passagem e circulação das pessoas e todo e qualquer material ou equipamento. Recomenda-se largura mínima de 2m (dois metros).

Art. 31. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos, permitindo-se como largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

§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 As portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para fechamento automático, ou outra barreira para evitar a entrada de vetores.

Art. 32. 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.

§1º As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 33. 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 isso, 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, ou uso de lâmpadas de led, as quais não



necessitam proteção; proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

§2º A iluminação artificial far-se-á por luz fria, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux (trezentos lux) nas áreas de manipulação, 500 lux (quinhentos lux) nas áreas de inspeção e de 100 lux (cem lux) considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

§3º Nas câmaras de resfriamento e congelamento, a iluminação deverá ter protetor a prova de estilhaçamento, ou uso de lâmpadas de led, as quais não necessitam proteção; e com luminosidade mínima de 100 lux (cem lux) ao nível do produto.

§4º Exaustores, providos de telas milimétricas em suas aberturas para evitar a entrada de pragas, ou outro sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações, poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

§5º O SIM, quando julgar necessário, poderá exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras, conforme a legislação vigente.

Art. 34. No teto poderão ser usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e a vapores, de fácil lavagem e desinfecção e construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira.

§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, entre outros.



§2º Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro onde há contato direto com o produto.

§3º O forro poderá ser dispensado, exceto nas áreas de processamento, quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica.

Art. 35. A trilhagem aérea será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Os trilhos terão afastamento mínimo de 1m (um metro) das paredes e de 60cm (sessenta centímetros) das colunas. Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.

§1º O trilho da sala de matança terá altura mínima de 3,5m (três metros e meio) da depilação até o chuveiro de lavagem final de carcaças imediatamente antes da câmara de resfriamento.

§2º Os trilhos na sala de desossa serão metálicos com altura mínima de 2,5m (dois metros e cinquenta centímetros), podendo ser dispensado desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM até a sala de desossa.

Art. 36. 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,

§1º Providos de sabão líquido inodoro, além de dispositivos especiais, chamados de "higienizadores", que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e



serras, que funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 83°C (oitenta e três graus centígrados) com renovação constante.

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

§3º Permite-se o uso de "higienizadores" elétricos nas Unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos, exceto dentro da sala de matança do frigorífico.

Art. 37. Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado,

Art. 38. Os carros para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada ou outro material aceito pelo SIM e pintados preferencialmente de cor vermelha.

## CAPÍTULO V

### TÍTULO III

#### DA SALA DE MATANÇA E SEUS ANEXOS

Art. 39. 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.

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

Art. 40. A área de sangria deve dispor de instalação própria e exclusiva, denominada "túnel de sangria" totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto.

§1º Poderá ser utilizada também mesa rolante de sangria, de metal inoxidável, com sistema próprio de higienização.

§2º O sangue deverá ser recolhido em calha própria, totalmente impermeabilizada com cimento liso de cor clara, ou em chapa de aço inoxidável denominada calha de sangria. O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada, de 5 a 10% (cinco a dez por cento) em direção aos pontos coletores onde serão instalados 2 (dois) ralos de drenagem, um destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

Art. 41. Somente será permitido o uso de sangue para produtos comestíveis quando fielmente observadas as exigências higiênico-sanitárias a seguir relacionadas:

§1º 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



corde, sendo a faca obrigatoriamente higienizada no esterilizador após cada animal sangrado;

§2º 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;

§3º a coleta poderá ser feita por lotes de no máximo 10 (dez) suínos.

§4º 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.

§5º Os recipientes usados exclusivamente para a coleta de sangue somente poderão ser reutilizados após rigorosa higienização e desinfecção.

Art. 42. Os chuveiros da sala de matança devem ser 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.

§1º Poderá ser usada pistola sob pressão, própria, que emitirá jato de água sob pressão e com volume suficiente e, sempre que possível, à temperatura de 38°C (trinta e oito graus centígrados).

§2º Na falta de pistola apropriada, poderá ser adaptado um bico metálico acoplado à extremidade da mangueira, desde que apresente a mesma eficiência.

§3º 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.

Art. 43. O tanque de escaldagem deve localizar-se após o chuveiro da sangria, devendo ser metálico ou outro material aprovado pelo SIM, com renovação constante de água e termostato para controle da temperatura.

Parágrafo único: Poderá ser permitido outro processo de escaldagem, desde que aprovado pelo SIM.

Art. 44. A operação de depilação poderá ser mecânica ou manual.

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

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

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

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

Art. 45. As plataformas localizar-se-ão no trajeto da trilhagem, em diversos níveis, de acordo com as operações a serem realizadas, podendo também ser móveis.



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

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

§3º O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará à critério do SIM.

Art. 46. As plataformas para as diversas linhas de trabalho e inspeção devem propiciar posição adequada aos funcionários encarregados da inspeção e afins.

Art. 47. A plataforma para a serra das carcaças pode ser escalonada, constituir rampa ou ser do tipo elevadiça;

§1º 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 a partir do nível dos ombros do operador até uns quarenta centímetros abaixo.

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

Art. 48. Todas as mesas da sala de matança 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.



Art. 49. As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante);

§1º Quando fixas serão sempre em número de duas: uma para inspeção de vísceras vermelhas e outra para inspeção de vísceras brancas.

§2º Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

Art. 50. Em torno da mesa fixa de evisceração e inspeção (tanto área de inspeção como área de espera) é requerido um sistema de canos perfurados, conjugado com um misturador de água e vapor, para propiciar rápida higienização da área, toda vez que se fizer necessário.

Parágrafo único: 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 83°C.

Art. 51. A inspeção da cabeça pode ser feita com a mesma presa à carcaça, sendo inspecionada no momento da inspeção da papada, antes da evisceração.

Art. 52. Quando realizada em mesa, esta deverá ser apenas para a inspeção da cabeça não permite-se a inspeção de vísceras vermelhas na mesma mesa.

Art. 53. A mesa de vísceras brancas destina-se à recepção e à inspeção do conjunto constituído pelo trato digestivo (esôfago, estômago e intestinos) e mais o baço, o pâncreas, a bexiga e o útero, exceto os úteros cheios que devem ser removidos antes da retirada das demais vísceras, não podendo cair sobre a mesa de evisceração e inspeção, sendo encaminhados diretamente para a graxaria.



Parágrafo único: Não é permitida a abertura de úteros, nem a esfolagem de fetos na sala de abate.

Art. 54. A mesa fixa de vísceras vermelhas pode ser 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.

§1º A mesa para retenção de vísceras inspecionadas pode constituir-se de mesa independente da anterior ou fazer parte da mesma ou constituída por painéis com ganchos. 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.

§2º 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)

Art. 55. 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:

§1º As vísceras brancas serão retiradas da cavidade abdominal, colocadas numa mesa que através de uma calha, onde serão inspecionadas e encaminhadas a graxaria.

§2º 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.



## TÍTULO IV

### DA SEÇÃO DE CABEÇAS E MIUDOS

Art. 56. 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 (quando possível) 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, em locais que tais exigências não possam ser adotadas, permite-se a comunicação da seção de cabeças e miúdos com a sala de matança através de porta com fechamento automático.

§2º Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas de aço inoxidável para toalete e lavagem dos miúdos, carrinhos para produtos comestíveis e para produtos não comestíveis e bandejas plásticas ou de aço inoxidável.

§3º Deve possuir lavatórios de mãos e higienizadores de instrumental de trabalho.

§4º 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.).

## TÍTULO V

### SEÇÃO DE MIÚDOS EXTERNOS (PÉS, RABOS E ORELHAS):

Art. 57. Terá separação física, através de parede inteira, da sala de matança e demais seções e preferencialmente deve possuir porta de comunicação indireta



com a sala de matança, em locais que tais exigências não possam ser adotadas, permite-se a comunicação da seção de pés e afins com a sala de matança através de porta com fechamento automático.

§1º Deverá possuir equipamentos próprios e adequados em aço inoxidável para a realização dos trabalhos de preparo e toalete dos pés, rabos e orelhas.

§2º O processo de salga quando existente deverá ser feito em seção à parte.

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

## TÍTULO VI

### SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CARRETIHAS, GANCHOS E CORRENTES

Art. 58. A lavagem das carretilhas e ganchos poderá ser feita na sala de matança, utilizando-se água quente e detergentes.

## CAPITULO VI

## TÍTULO VII

### CÂMARAS DE RESFRIAMENTO

Art. 59. O estabelecimento deve possuir instalações de frio com câmaras que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Art. 60. As câmaras deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) ao final de um período de 12 a 36 horas (doze a trinta e seis horas) estejam preferencialmente entre 3,0 (três graus centígrados) a 0°C (zero graus centígrados) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.



Art. 61. As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo

§1º A trilhagem aérea de 3m (três metros) ou outro meio de transporte aprovado pelo SIM;

§2º 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;

§3º As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza;

§4º Devem 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;

§5º Devem 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).

§6º Para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tenham porta de entrada e porta de saída.

§7º 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.

§9º 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.

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



## TÍTULO VIII

### CAMARA DE RECEBIMENTO DE MATERIA PRIMA

Art. 62. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento. Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura. As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normas, tais como:

I – trilhagem aérea com altura suficiente para que as carcaças fiquem no mínimo a 30cm (trinta centímetros) do piso, podendo ser dispensada desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM. Recomenda-se a altura de 2,5m (dois metros e cinquenta centímetros);

II – as portas terão largura mínima suficiente para que as carcaças e carrinhos não encostem nos marcos laterais respeitando sempre o afastamento do trilho aos seus marcos. São recomendadas as medidas de largura das portas de 1,20m (um metro e vinte centímetros) e 60 cm (sessenta centímetros) entre os marcos e trilhos.

III – as portas devem ser 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 (para bovinos: aproximadamente 5 (cinco) meias carcaças de bovinos para cada 2 (dois) metros lineares de trilho; para suínos/ovinos: 4 (quatro) meias carcaças de suínos/ovinos em gancho isolado por metro linear, ou 6 (seis) meias carcaças em balancins por metro linear de trilho);



VI – para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tenham porta de entrada e porta de saída;

VII – a construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

VIII – a iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços, ou uso de lâmpadas de led, e com luminosidade mínima de 100 lux (cem lux) ao nível do produto.

Art. 63. As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não inferior a  $-12^{\circ}$  (doze graus centígrados negativos).

Parágrafo único. Em estabelecimentos menores, permite-se o uso de freezers devidamente identificados para o acondicionamento de matéria-prima congelada, desde que seja cumprida de maneira rigorosa a temperatura de armazenagem não inferior a  $-12^{\circ}$  (doze graus centígrados negativos).

Art. 64. Ficam dispensadas as câmaras de recebimento de matéria prima, para os estabelecimentos que manipulem a matéria prima imediatamente após o recebimento e cumprindo com todas as questões higiênico sanitárias.

## CAPITULO VII

### TÍTULO IX

#### SALA DE DESOSSA

Art. 65. A sala de desossa possuirá as seguintes características:



- I. pé-direito suficiente para que as carcaças fiquem penduradas na trilhagem aérea de forma a ficar no mínimo a 30cm (trinta centímetros) do piso. Recomenda-se no mínimo 3,00m (três metros);
- II. Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se até 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 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 em 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 isoladas;
- 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, a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens;
- VIII - Lavatórios de mãos e higienizadores conforme necessidade.

## TITULO X SALA DE PROCESSAMENTO

Art. 66. A sala de processamento também denominada "seção de manipulação", esta seção será contígua à sala de desossa ou à câmara de resfriamento ou câmara



de estocagem de congelados de matéria-prima. Terá as mesmas características da sala de desossa, sendo dispensado 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.

§3º Dispor de caixas utilizadas como base diferentes das utilizadas para acondicionamento dos produtos comestíveis, ou de estrados para evitar que as caixas contendo produtos comestíveis fiquem em contato direto com o chão,

§4º Nesta seção os produtos poderão receber a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária, se houver;

§5º A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessário uma higienização entre as duas operações.

§6º Para a manipulação de diferentes espécies animais na mesma sala de processamento deve ser prevista a necessária higienização entre as atividades.



## TITULO XI CAMARA DE RESFRIAMENTO DE MASSAS

Art. 67. A câmara de resfriamento de massas será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento de produtos.

§1º Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara.

§2º A temperatura em seu interior deverá permanecer preferencialmente em torno de 0°C (zero grau Celsius).

Art. 68. Pode ser dispensada a câmara de massas nos estabelecimentos, sendo permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que:

- I. Seja feita com a devida identificação, e que não ofereça prejuízos à inocuidade e a qualidade de produtos,
- II. Haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento.
- III. Podem ser aceitos outros dispositivos para resfriamento desde que atendam aos requisitos de tempo e temperatura e aprovados pelo SIM.

## TITULO XII CAMARA DE ESTOCAGEM DE PRODUTOS PRONTOS

Art. 69. A câmara de resfriamento de produtos prontos servirá para armazenar os produtos prontos que necessitam de refrigeração, onde ficam



aguardando até 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, preferencialmente em torno de 0°C (zero grau Celsius). Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

Parágrafo único. Podem ser aceitos outros dispositivos para resfriamento desde que atendam aos requisitos de tempo e temperatura e aprovados pelo SIM.

### TITULO XIII SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE ENVOLTÓRIOS

Art. 70. Quando existente, esta seção localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta ou óculo.

Art. 71. A seção de preparação de envoltórios naturais (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.) servirá como local de preparo 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 bordalezas desde que rigorosamente limpos interna e externamente desde que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções,

§2º Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias de inox ou outro material aprovado pelo SIM, etc.



§3º A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feita na própria sala de processamento, sendo necessário para tal uma mesa e pia independentes, desde que não fique armazenado nesta sala a matéria-prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

#### TITULO XIV SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS

Art. 72. A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta ou óculo.

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

§2º Como equipamentos possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc.

§3º Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.

§4º Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo SIM.

#### TITULO XV SEÇÃO DE COZIMENTO



Art. 73. A seção de cozimento, quando aplicável, deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções.

§1º Terá portas preferencialmente com fechamento automático.

§2º Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas à vapor, mesas inoxidáveis, exaustores, etc.

## TITULO XVI SEÇÃO DE BANHA

Art. 74. A seção de banha, quando aplicável, deve possuir as seguintes dependências:

- I. Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos: destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos de suínos.
- II. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário composto de digestores, tanques percoladores, transportadores mecânicos (caracóis ou similares), banhas e prensas (a razão de 7kg (sete quilogramas) de tecido adiposo por suíno abatido). Será permitido o uso de processos contínuos ou aprovados pelo SIM para a fusão à baixa temperatura.
- III. Sala de tratamento, cristalização e embalagem: será dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregados para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, cristalização (resfriamento) e embalagem. Será localizada contígua à sala para a fusão e levada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável. O tanque de cristalização



até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável. Será permitida a estocagem de produto pronto, embalado, nesta sala desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

- IV. À critério do SIM, a fusão e a cristalização poderão ser realizadas na mesma seção e, a Seção de Cozimento e a Seção de Banha poderão estar localizadas no mesmo ambiente, desde que as operações sejam realizadas em momentos diferentes, sendo necessária completa higienização entre os processos.

Art. 75. Em certos casos o SIM, poderá permitir outras formas de fabricação de banha desde que seja garantida a inocuidade do produto.

## TITULO XVII SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO

Art. 76. A seção de defumação, quando aplicável, será constituída por fumeiros construídos inteiramente de alvenaria, não sendo permitidos pisos e portas de madeira.

§1º As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas preferencialmente na parte inferior e externa.

## TITULO XVIII SALA DE CURA

Art. 77. A câmara de cura, também denominada como "sala de cura" ou "sala de maturação" quando aplicável, será utilizada para fabricação de produtos curados



como salames, copas, presunto cru defumado, entre outros. Nesta seção os produtos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a tecnologia de fabricação descrita no registro dos produtos e no memorial aprovado e registrado no SIM.

§1º Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão obrigatoriamente telas de proteção contra insetos.

§2º Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e, preferencialmente, sem pintura.

§3º 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.

§4º Quando aplicável, poderá ser utilizada uma sala específica para secagem inicial dos produtos, denominada de “estufa” com controle de temperatura e umidade.

## TITULO XIX SEÇÃO DE FATIAMENTO

Art. 78. A seção de fracionamento de produtos, quando aplicável, será específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente



climatizada, com temperatura ambiente de no máximo 16°C (dezesesseis graus Celsius).

§1º O equipamento usado no fracionamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho ou troca de atividade, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados por órgão da saúde.

§2º É recomendado o uso de máscara e luvas para esta operação.

§3º Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária, se houver.

§4º O fracionamento 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 além do fracionamento.

## TITULO XX

### CAMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS

Art. 79. A câmara de estocagem de congelados, quando aplicável, será construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor com 20 cm (vinte centímetros) de espessura.



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

Parágrafo único. Permite-se o uso de freezers domésticos devidamente identificados para o acondicionamento de produtos congelados prontos, desde que seja cumprida de maneira rigorosa a temperatura de armazenagem não inferior a - 12° (doze graus centígrados negativos), e que existam freezers distintos e devidamente identificados para produtos em congelamento e para produtos já congelados. Não podendo haver mistura de produtos quentes com produtos congelados.

## TITULO XXI SEÇÃO DE EMBALAGEM PRIMÁRIA

Art. 80. A seção de embalagem primária, quando houver, será anexa à sala de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento primário dos produtos e sua posterior rotulagem. Deverá possuir um sistema de climatização instalado estrategicamente, o qual garanta a temperatura abaixo de 16°C (dezesesseis graus Celsius) no interior da sala de embalagem primária.

Parágrafo único. A critério do SIM, pode ser dispensada uma seção própria para embalagem primária, onde os produtos prontos poderão receber a sua embalagem primária na seção de processamento, uma vez que as embalagens fiquem acondicionadas em mesas próprias a este fim. Os produtos prontos devem ser acondicionados em embalagens aptas para alimentos, adequadas para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção adequada



contra contaminação. Após os produtos serem embalados este serão selados e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária, se houver.

## TITULO XXII SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDARIA

Art. 81. A seção de embalagem secundária, quando houver, será anexa à seção de processamento ou seção de embalagem primária ou, ainda, à câmara de armazenamento de produtos prontos. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fracionamento, etc.

Parágrafo único. A operação de rotulagem e 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.

## TITULO XXIII SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS, CAIXAS, BANDEJAS E CARRINHOS

Art. 82. Na seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos o uso de madeira é rigorosamente proibido. Terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria e de estrados plásticos ou galvanizados.

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



§2º A critério do SIM, a higienização poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e que seja realizada ao final do processamento, não devendo interferir nos trabalhos de produção.

## TITULO XXIV SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO

Art. 83. A seção de expedição deve ser providos de equipamentos suficientes e adequados para proceder a embalagem secundária das peças a serem expedidas. Possuirá preferencialmente plataforma para o carregamento totalmente isolado do meio ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos. Se não for possível, deverá existir uma antecâmara que impeça a comunicação direta com a área externa.

## CAPITULO VIII DO TRANSPORTE

Art. 84. O transporte da matéria-prima deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se a qualidade e limpeza dos mesmos.

Parágrafo único. Quando utilizar veículos não exclusivos para o procedimento, não poderão ser transportado no mesmo veículo qualquer produto e/ou mercadoria e/ou animais que possam comprometer a qualidade do produto.



Art. 85. No transporte dos produtos, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados e em bom estado de conservação, sem avarias que possam prejudicar a conservação do produto até seu destino.

## CAPITULO IX DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 86. Os acessos ao processamento e sala de abate deverão dispor de barreira sanitária completa, composta por:

I – lavatório de mãos de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneira acionada a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, provido de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal;

II – lavador de botas com água corrente de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, provido de sabão líquido inodoro e escova.

Parágrafo único. A barreira sanitária deverá ser construída em local protegido da chuva e, preferencialmente, em todos os acessos ao interior do estabelecimento, ou outros locais que por ventura o SIM julgue necessário.

Art. 87. Os vestiários deverão ser construídos com acesso independente à qualquer outra dependência, 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.

AJT



§1º Os vestiários, para troca e guarda de roupas, deverão dispor de ganchos ou armários devidamente identificados e de maneira que não haja contato da roupa externa com o uniforme utilizado para a indústria.

§2º Todas as aberturas dos vestiários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão providas de telas à prova de insetos.

Art. 88. Os sanitários, quando aplicável, deverão ser construídos com acesso independente à qualquer outra dependência, 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.

§1º Os sanitários terão preferencialmente à sua saída lavatórios de mãos, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal.

§2º Todas as aberturas dos banheiros/sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão providas de telas à prova de insetos.

Art. 89. O almoxarifado será de alvenaria, ventilado e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

§1º Terá área compatível com as necessidades da indústria.

§2º Deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que:

I – em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências do estabelecimento (detergentes e sabão de uma maneira geral), venenos (usados para combater vetores, sendo que



estes ficarão em armário ou caixa chaveada e identificada), além de graxas lubrificantes e outros utensílios utilizados na manutenção;

II – na outra dependência serão depositados, totalmente separados e isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem, ingredientes, condimentos e peças de reposição dos equipamentos adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores, etc.

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

Art. 90. O escritório, quando aplicável, conforme a necessidade do estabelecimento, deverá estar localizado fora do setor industrial, ou com acesso por fora, em local organizado e visível para acondicionamento de toda a documentação necessária para o SIM, além dos autocontroles e manuais do estabelecimento.

Art. 91. A seção de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes.

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

## CAPITULO X DOS UNIFORMES E HÁBITOS HIGIÊNICOS

Art. 92. Os uniformes utilizados por todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão ser uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, camiseta ou jaleco,



protetor de cabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas. Pode-se incluir no uniforme avental impermeável quando a atividade industrial exigir.

§1º Os colaboradores que exercem outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis deverão usar uniformes diferenciados.

§2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio. Proíbe-se a entrada de colaboradores nos sanitários, portando tais aventais.

§3º Proíbe-se terminantemente que os mesmos se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes serem utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

§4º Proíbe-se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

Art. 93. É obrigatória a fiel observância dos hábitos higiênicos do pessoal, não sendo permitido fumar ou comer nas dependências dos estabelecimentos. Ao saírem dos sanitários e antes de ingressarem nas seções de elaboração de produtos, é indispensável a lavagem das botas e a lavagem das mãos e antebraços corretamente.

§1º Todos os hábitos higiênicos devem estar descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação e os colaboradores devem atendê-los diariamente.

§2º Os colaboradores deverão manter-se rigorosamente barbeados.

§3º É proibido, durante os trabalhos industriais, o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes.



Art. 94. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá ter anualmente renovado o atestado de saúde com a declaração de aptidão para manipular alimentos.

Art. 95. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá ter no mínimo um treinamento periódico de boas práticas de fabricação. A forma que será realizado este treinamento deve ser descrita no procedimento operacional padronizado anexo ao Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 96. Os trabalhadores eventuais deverão seguir as mesmas regras dos trabalhadores habituais do estabelecimento.

## CAPITULO XI

### ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Art. 97. O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento e reservatório de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências.

§1º A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar obrigatoriamente as características de potabilidade, conforme os padrões de potabilidade da legislação vigente, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

§2º O controle do nível de cloro livre na água de abastecimento deverá ser realizado diariamente ou quando houver atividade.

§3º O reservatório deverá ser dimensionado, suficientemente, às necessidades do estabelecimento, garantindo a conclusão das atividades e atendendo o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de produção.



§4º Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação.

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

## CAPITULO XII

### INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR:

Art. 98. 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 83°C (oitenta e três graus centígrados).

§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 as normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

## CAPITULO XIII

### SALA DE MÁQUINAS

Art. 99. 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.



Parágrafo único: Recomenda-se, para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam em elemento vazado tipo "combogó".

#### CAPITULO XIV INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES

Art. 100. 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.

Art.101. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

#### CAPÍTULO XV DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 102. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

- I. Não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- II. Tenham asseguradas a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição;
- III. Estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art. 103. O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.



Art.104. O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Art. 105. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art.106. Revogam-se as disposições contrárias.

**ENGENHO VELHO – RS, AOS 27 DE JULHO DE 2020.**

**ANDRÉ G. TREVISAN**

Resp. pelo Dep. Munic.da Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente