Instrução Normativa 001/2022 de 13 de maio de 2022.

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE:

O Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria, concederá registro aos estabelecimentos de abate quando seus projetos de construção forem aprovados por este Serviço, depois de cumpridos os procedimentos para obtenção de registro previstos no Decreto 101 de 26 de maio de 2021.

Art. 1° Os estabelecimentos de abate que já estiverem registrados e funcionando sob o Serviço de Inspeção Municipal deverão adequar-se às presentes normas, por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando o órgão competente julgar necessário.

Art. 2° Este regulamento refere-se aos estabelecimentos de abate de bovinos, bubalinos, ovinos e caprinos, definidos no Decreto Municipal 101/2021.

Art. 3° Para fins deste Regulamento Técnico são adotados os seguintes conceitos:

I – Abatedouro-frigorífico: entende-se por 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 do abate, dotados 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.

II – Instalações: tudo o que diz respeito ao setor de construção civil dos currais e seus anexos, sala de matança e seus anexos, sala de desossa e câmaras frigoríficas, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

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

IV – Carcaça: entende-se por carcaça de bovino, bubalino, ovino e caprino, o animal abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, paras, rabada, gordura perirrenal e inguinal, medula, glândula mamária na fêmea, e no macho, verga (exceto suas raízes) e testículos.

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

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

1. CURRAIS E ANEXOS:

Art. 4º Localizar os currais de recebimento dos animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana.

Art. 5º 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 (dez) metros, podendo ser redefinida pelo S.I.M. no momento de inspeção do local, não sendo permitido que os currais fiquem encostados nas dependências onde se elaborem produtos comestíveis.

Art. 6º Serão necessários, no mínimo, dois currais para facilitar a separação de lotes, evitar o excesso de movimentação dos animais no mesmo curral, e ainda, a separação de animais doentes ou contundidos. Nos estabelecimentos novos deverá existir um corredor central (ou lateral) que terá largura mínima de 2 (dois) metros.

Art. 7º Os currais terão como anexos, no mínimo, um desembarcadouro, um corredor de acesso à sala de abate e um banheiro de aspersão para o banho dos animais antes do abate. Terão ainda um curral para sequestro e observação dos animais doentes ou contundidos, que deverá, preferencialmente, ser exclusivo para esta finalidade. Caso contrário, um dos currais de matança será usado com dupla finalidade, desde que após a retirada de animais doentes e antes da colocação de outros animais para o abate normal, este seja desinfetado com produtos aprovados pelo S.I.M.

Art. 8º Para ovinos e caprinos poderão ser usados os mesmos currais de bovinos, desde que os animais estejam em currais separados e exista seringa exclusiva e apropriada para a condução até o box de insensibilização.

1.1 Área dos currais:

Art. 9º Nunca inferior à capacidade máxima de abate diária do estabelecimento, sendo que a área mínima nos currais devera ser de 2,5 m (dois metros e meio) por bovino/bubalino e 1,2 m (um metro e vinte centímetros) por ovino/caprino.

1.2 Piso dos currais:

Art. 10º O piso dos currais deve ser de superfície plana, pavimentado com material impermeável e de fácil higienização e desinfecção. Possuirá declive mínimo de 2% (dois por centro) em direção às canaletas externas para fácil escoamento das águas de lavagem de excrementos. O uso de ralos centrais deve ser sempre evitado.

1.3 Cercas:

Art. 11º Todas as cercas, tanto dos currais como do corredor de acesso à sala de abate e do desembarcadouro, terão altura mínima de 2 m (dois metros) para bovinos e bubalinos e 1,2 m (um metro e vinte centímetros) para ovinos e caprinos. Serão construídas de metal ou de madeira, sem cantos vivos ou proeminências (pregos, parafusos, etc) que possam ocasionar contusões ou danos à pele dos animais. Cercas de alvenaria também serão toleradas, desde que sua superfície seja lisa, sem fissuras ou rachaduras e de fácil higienização e desinfecção. Quando forem construídas de madeira, as cercas internas serão duplas, com moirões recebendo travessões de madeira pelos dois lados, e as cercas externas terão os moirões pelo lado de fora dos currais.

1.4 Bebedouros:

Art. 12º Todos os currais possuirão bebedouros do tipo cocho individualizados por curral, construídos em alvenaria, concreto armado ou outro material adequado, devendo ser impermeabilizados e isentos de cantos vivos ou saliências vulnerantes e de fácil higienização. Devem ter provimento constante de água potável, mantida sempre limpa. Devem ser usadas boias de nível constante. As suas dimensões devem permitir que 20% (vinte por cento) dos animais bebam simultaneamente e 60 cm (sessenta centímetros) de largura.

1.5 Água para lavagem dos currais:

Art. 13º Deve haver água em abundância para correta higienização dos currais.

1.6 Iluminação:

Art. 14º A área dos currais terá iluminação artificial com luminosidade mínima de 5 w/m² (cinco watts por metro quadrado). Sem iluminação, ficam impedidos os procedimentos de inspeção ante-mortem nos horários em que não há iluminação natural.

1.7 Desembarcadouro:

Art. 15º Terão cercas metálicas, em alvenaria ou madeira, com altura mínima de 2 m (dois metros), piso pavimentado com antiderrapantes e com declive máximo de 25º (vinte e cinco graus).

1.8 Instalações para lavagem e desinfecção do veículo transportador de animais:

Art. 16º As instalações 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 aspersor adequado, sendo o resíduo destinado para uma esterqueira.

Art. 17º O veículo poderá ser lavado dentro do curral, desde que seja respeitada sua capacidade e haja condições para tal operação. Também será tolerada a terceirização desde tipo de serviço.

1.9 Seringa:

Art. 18º De alvenaria, com paredes revestidas com cimento liso, sem apresentar bordas ou extremidades salientes, porventura contundentes ou vulnerantes; piso de concreto ou de paralelepípedos rejuntados com cimento.

1.10 Banheiro de aspersão:

Art. 19º 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 a intensidade adequada. Deverá estar localizado na seringa imediatamente anterior ao box de insensibilização. Não deve apresentar aclive acentuado e seu comprimento será calculado em função da capacidade do abate (animais/hora), considerando-se que necessita de 1,70 m (um metro e setenta centímetros) de comprimento para cada bovino/ bubalino e que o tempo mínimo de banho deve ser de 3 (três) minutos. Não é tolerado o uso de banheiro de imersão ou simples uso do pedilúvio.

Art. 20° A lavagem poderá ser feita manualmente desde que atenda aos requisitos anteriores.

1.11 Box de insensibilização:

Art. 21° Os boxes serão de construção inteiramente metálica. Tolera-se a construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas, sendo proibido o uso de madeira e box situado dentro da sala de abate. Todos os boxes serão individuais e terão dimensões compatíveis para a contenção dos animais.

Art. 22° O atordoamento será realizado através de concussão cerebral, empregando-se pistola de dardo cativo, apropriado à espécie de abate, ou outro método aprovado pelo S.I.M.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

Art. 23° A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever o fluxo contínuo de produção.

2.1 Pisos e esgotos:

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, para perfeita drenagem.

Art. 25° 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, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados pelo S.I.M.

Art. 26° A rede de esgotos, em todas as dependências, devem ter dispositivos adequados para evitar refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e estes, ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial. O diâmetro dos condutores não deve permitir, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

2.2 Paredes, portas e janelas:

Art. 27° O "pé-direito" da sala de abate será definido em função da altura da trilhagem aérea e demais equipamentos, enquanto que nas seções anexas terá a altura mínima de 3 m (três metros).

Art. 28° As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo S.I.M., lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2 m (dois metros), ou totalmente, nos locais que o Serviço de Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2 m (dois metros), as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo 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.

Art. 29° Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Art. 30° Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2 m (dois metros) do piso da sala de abate. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

2.3 Iluminação e ventilação:

Art. 31° As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção, será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência, basculantes e com vidros claros.

Art. 32° A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, tornando a renovação do ar satisfatória.

2.4 Teto:

Art. 33° No teto, serão utilizados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado nas dependências que realizem desossa. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

2.5 Lavatórios de mãos e higienizadores:

Art. 34° Em todos os locais onde são realizadas as operações, como 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 abate como nas seções anexas, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas por pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, além de dispositivos especiais, chamados de "higienizadores", que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras. Estes, funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois graus Celsius e dois décimos).

Art. 35° Nos locais de abertura do peito e serra de carcaças, existirão higienizadores próprios para cada tipo de serra, sendo que, para facilitar a higienização, nenhuma dessas serras terá cabo de madeira ou outro material poroso e de difícil limpeza. Mesma exigência se faz para outros instrumentais de trabalho (facas, chairas, ganchos, etc). Na parte inferior (fundo), deve dispor de um bujão de descarga para limpeza da caixa. Será tolerado pontos de água quente para higienização das serras do peito e serragem da meia carcaça, com temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois graus Celsius e dois décimos).

Art. 36° A barreira sanitária deverá conter lavatório de mãos com torneiras acionadas por pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas descartáveis não recicladas e coletores de toalhas usadas acionados por pedal. Junto à barreira sanitária deverá ter um local para

lavagem das botas, equipada com sabão líquido e escova, podendo existir um ponto de água quente para ajudar tal procedimento.

2.6 Carros:

Art. 37° Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico. Os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha, com a inscrição "NÃO COMESTÍVEIS". Os carros para produtos condenados também terão a cor vermelha e terão a inscrição "CONDENADOS". Será permitido o descarte dos condenados diretamente na área suja da bucharia/triparia.

2.7 Chutes:

Art. 38° Os chutes serão constituídos de material resistente, liso, lavável e impermeável. Independente da finalidade, os chutes devem ser rigorosamente higienizados, não sendo permitido sujidades e resíduos aderidos.

2.8 Trilhagem aérea:

Art. 39° A trilhagem aérea será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Os trilhos obedecerão afastamento das paredes e das colunas, de forma que os animais e as carcaças não as encostem. Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve estar disposto de forma que as carcaças não possam tocá-lo.

Art. 40° Para o manejo das chaves de trilhagem e comando de guinchos de descida e ascensão de reses, é proibido o uso de cordas, por serem anti-higiênicas. Para a movimentação das chaves, para o comando de guinchos, arames ou correntes metálicas com argola de aço na extremidade, serão usadas hastes metálicas apropriadas ou, nos equipamentos mais modernos, o acionamento de uma chave elétrica de comando.

2.8.1 Trilhagem aérea da sala de abate:

Art. 41° O trilho terá altura mínima de 5 m (cinco metros) no ponto de sangria e esfola. Para a trilhagem baixa, a altura mínima será de 4 m (quatro metros), de maneira a assegurar a que a extremidade inferior do animal (focinho) não encoste no piso, preterindo-se a distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da carcaça até o chão, sempre visando a comodidade e eficiência na execução das operações. Após a linha de inspeção, a trilhagem poderá passar para a altura mínima de 3,5 m (três metros e cinquenta centímetros) e assim seguir até a câmara de resfriamento.

Art. 42° Para o abate de ovinos e caprinos, dispor de suficiente "pé-direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente a trilhagem aérea, a fim de que, o animal pendurado após o

atordoamento, permaneça com a ponta do focinho distante do piso, correspondendo à altura do trilho no ponto de sangria a 3 m (três metros) do piso.

Art. 43° No ponto destinado à inspeção de carcaças, departamento de inspeção final, evisceração, etc, o trilho não deverá ter altura inferior a 2,5 m (dois metros e cinquenta centímetros) do piso.

Art. 44° Para o abate de ovinos e caprinos, pode ser utilizada a trilhagem aérea de bovinos, desde que as gancheiras sejam adaptadas de maneira que seja mantido o acesso em todos os pontos de processos.

2.8.2 Trilhagem aérea da câmara de resfriamento:

Art. 45° As câmaras de resfriamento devem prever que as carcaças e partes de carcaças sejam dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, entre elas e as paredes, as colunas e os pisos. O trilho terá altura mínima de 3,5 m (três metros e cinquenta centímetros), de maneira a permitir o depósito das meias-carcaças sem fracioná-las e sem contato de nenhuma de suas partes com o piso. Câmaras com altura de trilhagem abaixo de 3,5 m (três metros e cinquenta centímetros) só serão permitidas para o depósito de quartos após o resfriamento das meias-carcaças. Neste último caso (câmara para quartos de carcaças) a trilhagem deve ter altura mínima de 2,5 m (dois metros e cinquenta centímetros).

2.8.3 Trilhagem aérea da sala de desossa:

Art. 46° Os trilhos serão metálicos, com altura mínima de 2,5 m (dois metros e cinquenta centímetros). As carcaças devem ser conduzidas por trilhagem até a sala de desossa.

2.9 Mesas:

Art. 47° 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.

Art. 48° As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante).

2.9.1 Características das mesas de evisceração e inspeção:

Art. 49° 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 água quente para propiciar rápida higienização da área, toda vez que se fizer necessário. Este sistema deve fornecer água em abundância para higienizar toda a mesa e esterilizá-la com água à 82,2 °C (oitenta e dois graus Celsius e dois décimos).

Art. 50° Na área de evisceração deverá existir uma mesa com inclinação para a bucharia/ triparia, com a finalidade de conduzir as vísceras para este setor. Todas as mesas deverão ser projetadas e ter dimensões para realizar todos os trabalhos necessários sem causar prejuízos de ordem higiênico-sanitárias. Serão aceitos outros sistemas de mesas de inspeção desde que não ocorra prejuízo às condições higiênico-sanitárias.

Art. 51° Os miúdos, depois de inspecionados são depositados em carrinhos tipo gancheiras e em seguida, armazenados na câmara fria.

3. SALA DE ABATE:

Art. 52° Separada de todas as demais seções através de paredes internas, terá área suficiente para sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças e classificação.

Art. 53° As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

3.1 Área de vômito:

Art. 54° Esta área localiza-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados, que serão imediatamente alçados e destinados à canaleta de sangria. Seu piso e paredes serão diferenciados. Terá piso com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção ao ralo, cujo esgoto será canalizado à esterqueira. Possuirá, de preferência, grade de tubos galvanizados de, no mínimo, duas polegadas, visando facilitar a drenagem dos resíduos e da água. As paredes serão revestidas com cimento liso ou outro material adequado até a altura mínima de 2 m (dois metros), com arredondamento dos cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso. O uso de azulejos nesta área é desaconselhável devido ao grande número de impactos nas paredes, com destruição ou queda destes.

3.2 Área de sangria:

Art. 55° A canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, inclusive o aço inoxidável.

Art. 56° Quando houver aproveitamento de sangue para fabricação de farinha de sangue ou outras finalidades industriais, como produto não-comestível, a canaleta será construída de modo a aparar o sangue, sem que este se misture com o vômito ou com a água que escorra dos animais pendurados.

Art. 57° Próximo à canaleta de sangria existirá pia profunda, construída em aço inoxidável e com mecanismo de acionamento por pedal ou outro meio que não utilize o fechamento manual, e sabão líquido para higienização das mãos e antebraços do operador, além do higienizador próprio para facas, com água à temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois graus Celsius e dois décimos).

Art. 58° O comprimento da canaleta de sangria dependerá da velocidade de abate/hora, considerando que o tempo mínimo de sangria é de três minutos, antes dos quais não poderá ser executada nenhuma outra operação.

Art. 59° Em continuação à canaleta de sangria propriamente dita e, para a manutenção das boas condições de higiene local e remoção do sangue e outros resíduos, será construída uma calha de aproximadamente 1,2 m (um metro e vinte centímetros) de largura e 15 cm (quinze centímetros) de profundidade, em sua parte central. Tal calha poderá formar saliência ou depressão em relação ao nível do piso e acompanhará o trajeto do trilho até o final das operações na sala de abate ou entrada das câmaras frias.

3.3 Plataformas:

Art. 60° Localizar-se-ão no trajeto da trilhagem, em diversos níveis, de acordo com as operações a serem realizadas, podendo também ser móveis. Serão sempre construídas em metal (ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapantes e com corrimão de segurança. Não serão toleradas plataformas de madeira. Deverão possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios em cada plataforma (faca ou serra). O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará a critério do S.I.M. Serão, no mínimo, no número de três, uma para a área suja e duas para a área limpa.

3.3.1 Plataforma para serra de carcaças:

Art. 61° Esta pode ser escalonada, constituir rampa ou ser do tipo elevadiça. A plataforma em rampa deve ser construída de modo a permitir o trabalho cômodo do serrador. Considera-se o ideal, neste particular, quando a serra trabalha a partir do nível dos ombros do operador até 40 cm (quarenta centímetros) abaixo. É obrigatória a instalação de higienizador próprio para a serra, em local de fácil acesso, para uso após a operação em cada animal.

3.3.2 Plataforma para inspeção de carcaças:

Art. 62° Localiza-se após a serra das carcaças. Deve propiciar posição adequada ao funcionário encarregado da inspeção do quarto posterior, que abrange superfície externa e interna do quarto, nodos linfáticos regionais e rim ("in loco"). O carimbo de inspeção sobre as carcaças aptas ao consumo pode ser aposto nesta plataforma ou, de preferência, em outra, após a toalete final das carcaças liberadas.

3.4 Equipamentos de limpeza e de inspeção das cabeças:

Art. 63° O equipamento para a inspeção do conjunto cabeça-língua compreende o lavadouro de cabeças e a mesa de inspeção propriamente dita, com seus respectivos anexos, podendo a mesa ser substituída por carrinho apropriado, nora ou trilho desde que sua eficiência seja comprovada pelo S.I.M. A localização desse equipamento deve ser na sala de abate, o mais próximo possível da mesa de inspeção de vísceras, para facilitar a comunicação entre essas duas linhas e exata marcação das peças suspeitas.

3.4.1 Lavadouro de cabeças:

Art. 64° Destina-se à indispensável lavagem da parte externa do conjunto cabeça-língua, bem como à escrupulosa limpeza das duas cavidades (boca, narinas, faringe e laringe), para a perfeita remoção dos resíduos do refluxo gástrico, a fim de apresentar o conjunto à inspeção em satisfatórias condições de observação e também assegurar a higiene das porções comestíveis. Será construído de aço inoxidável e localizar-se-á próximo à mesa de inspeção ou outro equipamento utilizado para a inspeção do conjunto cabeça-língua. O modelo de lavadouro de cabeças será tipo individual, de cabine ou outro aprovado pelo 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 cabeça. Poderá ser localizado o lavatório de cabeça próximo da linha de oclusão do esôfago desde que haja trilhagem aérea para condução das cabeças até a mesa de inspeção.

3.4.2 Equipamentos de inspeção do conjunto cabeça-língua:

Art. 65° A inspeção do conjunto cabeça-língua pode ser realizada tanto em mesa fixa como em mesa rolante, trilho próprio, nora ou carrinho apropriado.

Art. 66° A inspeção das cabeças será de modo contínuo, sempre mantendo a correspondência entre cabeça e carcaça. Poderá ser tolerada a inspeção de conjuntos de cabeça e língua na mesa de inspeção de vísceras, desde que a inspeção seja exclusiva para as cabeças, a descarnagem seja imediata e não interfira com o processo de abate.

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

Art. 67° A sala de abate terá local próprio onde as carcaças com problemas detectados nas linhas de inspeção serão minuciosamente examinadas, juntamente de suas vísceras e julgadas pelo Inspetor Veterinário. Esta seção terá área aproximada de 6% (seis por cento) da área total da sala de abate, sendo localizada próximo das linhas de inspeção e com desvio das carcaças para esse local, sendo realizado logo após a última linha de inspeção de carcaças e antes da linha de toalete, carimbagem e lavagem. Possuirá, no mínimo, um trilho de entrada e retorno para a linha normal e uma mesa para inspeção de vísceras provida de dispositivos de higienização com água à temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois graus Celsius e dois décimos), uma plataforma para exame das carcaças, com largura mínima de 0,65 m (sessenta e cinco centímetros), corrimão de

segurança e piso antiderrapante. Possuirá uma pia provida de saboneteira para sabão líquido, solução desinfetante, higienizador de 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.

Art. 68° 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 preparadas por bandejas. O D.I.F. poderá ser dispensado a critério do S.I.M.

3.6 Lavadouro das meias-carcaças:

Art. 69° 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. Na falta de pistola apropriada, poderá ser adaptado um bico metálico acoplado à extremidade da mangueira, desde que este apresente a mesma eficiência. Tal operação será realizada em local próprio, com anteparo que evite o respingamento de água para outras áreas da sala de abate, ou que atinja outros produtos.

4. SEÇÃO DE BUCHARIA E TRIPARIA:

Art. 70° A seção de bucharia e triparia terá obrigatoriamente duas áreas chamadas zona suja e zona limpa, separadas fisicamente por parede interna e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre uma e outra dessas áreas. A comunicação será sempre através de óculo, ou outro dispositivo que permita apenas a passagem do produto. Na zona suja da bucharia, caso haja área suficiente, de maneira que uma operação não interfira na outra, poderá também funcionar a zona suja da triparia.

Art. 71° O acesso à zona suja da bucharia e triparia não poderá, sob hipótese alguma, ser através de outras seções. Usar sempre o acesso externo.

Art. 72° Na seção de bucharia e triparia (zona suja), serão recebidos os estômagos, intestinos e bexiga e, em equipamentos independentes, realizada a separação, abertura, esvaziamento e lavagem dos estômagos. Em local mais afastado será feita a separação do intestino delgado, do intestino grosso, o desorelhamento, seu esvaziamento, viragem, lavagem, raspagem na mucosa, desengorduramento do intestino grosso e da bexiga, e a classificação. A salga será realizada em seção à parte.

Art. 73° A centrifugação dos estômagos, para remoção de sua mucosa, poderá também ser realizada na zona suja da bucharia.

Art. 74° Na bucharia (zona limpa) será realizada a centrifugação com retirada da mucosa dos estômagos (quando não for realizada na zona suja), o alvejamento (quando for o caso) e a toalete final.

Art. 75° Os equipamentos serão constituídos de 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 a toalete final dos estômagos. Esta seção será, também, provida de lavatórios de mãos e de higienizadores para instrumental de trabalho conforme as normas técnicas. É aconselhável, também, a instalação de exaustores mecânicos para eliminação de odores e vapores que se formam com o processo de abertura e escaldagem das vísceras brancas.

Art. 76° A critério do Serviço de Inspeção Municipal, será permitida a inspeção das vísceras brancas na zona suja da bucharia.

5. SEÇÃO DE CABEÇAS:

Art. 77° Localizar-se-á, de preferência, contígua ao local das linhas de inspeção de cabeças, de maneira que as cabeças sejam transportadas através de calhas diretamente da sala e abate para esta seção, tão logo seja concluída a sua inspeção e a da carcaça correspondente. Deverá existir mesa, conjunto lavatório de mãos e esterilizadores de facas.

6. SEÇÃO DE PATAS:

Art. 78° No caso de aproveitamento de patas como produto comestível (mocotós), há necessidade de seção específica para a preparação deste miúdo. A seção, quando no mesmo nível da sala de abate, será contígua a esta, separada por parede e com ela se comunicando, de preferência, através de óculo. Quando em nível inferior, os mocotós chegarão a ela, geralmente, através de chute.

Art. 79° Terá como equipamentos mínimos: tanque ou mesa para recepção das patas, tanque para escaldagem, equipamento para extração dos cascos, mesa inoxidável para toalete dos mocotós, carro para os resíduos de toalete e cascos, lavatório de mãos e higienizadores de instrumental de trabalho. É recomendado, também, a instalação de exaustor mecânico para a retirada do vapor que se forma nessa seção.

7. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CARRETILHAS:

Art. 80° O estabelecimento disporá de uma seção específica para a higienização de carretilhas, gachos e correntes, localizada próxima à expedição ou à sala de abate, de maneira que todas as carretilhas, ganchos e correntes sejam adequadamente higienizadas antes de sua reutilização. Esta seção deverá possuir área suficiente para o depósito de carretilhas, ganchos e correntes sujas e, quando for o caso, também para este mesmo material limpo, em ambientes totalmente separados, além de área para a

instalação dos equipamentos empregados na higienização e que serão constituídos de tanques com soluções detergentes (ácidas e alcalinas), soluções lubrificantes (óleo) e local para o escorrimento do excesso de óleo.

Art. 81° A lavagem poderá ser feita na sala de abate, desde que não haja manipulação de alimentos no momento da operação e os alimentos existentes estejam em local protegido; as operações com os produtos antioxidantes e lubrificantes de uso permanente deverão ser feiras em local apropriado, sem interferir nos trabalhos de abate.

8. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:

Art. 82° O estabelecimento possuirá instalações de frio com câmaras e ante-câmaras que se fizerem necessárias, em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. Tais câmaras deverão fazer com que a temperatura das carcaças, aferida na parte profunda das grandes massas musculares, ao final de um período de 24 a 36 h (vinte e quatro à trinta e seis horas) seja de, no máximo, com 7 °C (sete graus Celsius) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

Art. 83° As câmaras serão construídas obedecendo as seguintes normas: as portas serão metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes impactos, de fácil limpeza; piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas; distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente cinco meias-carcaças por dois metros lineares de trilho).

Art. 84° A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos, terão isolamento com 10 cm (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que isopor, a resina de poliuretano expandido. Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas, impermeáveis e de fácil higienização.

Art. 85° Os trilhos receberão apenas uma fina camada de óleo comestível, para evitar sua oxidação. A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços.

9. TÚNEL DE CONGELAMENTO:

Art. 86° A instalação de túnel de congelamento não é de caráter obrigatório.

Art. 87° Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de -35 a -40 °C (trinta e cinco a quarenta graus Celsius negativos), com alta ventilação, e fazer com que no centro dos produtos a temperatura chegue até -18 a -20 °C (dezoito a vinte graus Celsius negativos) em um período de 20 a 24 h (vinte a vinte e quatro horas).

Art. 88° Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos, terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 20 cm (vinte centímetros) ou resina de poliuretano expandido.

Art. 89° O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

Art. 90° Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e a baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,6 m (um metro e sessenta centímetros) quando forem congelados quartos de carcaças com osso, ou 1,2 m (um metro e vinte centímetros) quando ingressarem apenas produtos em caixas, sacos ou fardos.

9.1 Tratamento condicional pelo frio:

Art. 91° Deverá haver um mecanismo de congelamento quando houver interesse no aproveitamento de carcaças, que apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose. Nestes casos, a carcaça terá como destino condicional o tratamento pelo frio. A carcaça deverá permanecer a uma temperatura de -10 °C (dez graus Celsius negativos), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, serão obrigatoriamente condenadas.

10. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS:

Art. 92° Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, com isolamento em isopor ou resina de poliuretano expandido, com 20 cm (vinte centímetros) de espessura.

Art. 93° O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre de material isolante de mesma espessura.

Art. 94° As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização. A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico, resistente a impactos e mudanças bruscas de temperatura, com largura mínima de 1,2 m (um metro e vinte centímetros).

Art. 95° Os produtos aqui depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingido -18 a -20°C (dezoito a vinte graus Celsius negativos) no seu interior. Nesta câmara, os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura de -20 a -25 °C (vinte a vinte e cinco graus Celsius negativos) até sua expedição.

11. SALA DE DESOSSA:

Art. 96° A sala de desossa possuirá as seguintes características:
I – "Pé-direito" mínimo de 3 m (três metros);
II – Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14 e 16 °C (catorze e dezesseis graus Celsius);
III – O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará sua climatização. Caso exista interesse da empresa na iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratários;
IV – As paredes e o teto poderão ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
V – As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendado o uso de portas com isolamento térmico;
VI – Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de modo 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 túnel de congelamento, com a expedição, com a seção de higienização e depósito de caixas e com o depósito de embalagens.

12. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:

Art. 97° O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior deste seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou de outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.

Art. 98° A lavagem poderá ser feita na sala de abate desde que não haja manipulação de alimentos durante a operação, os alimentos estejam em local protegido, os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de abate. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

13. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:

Art. 99° A manipulação de carnes em temperatura ambiente, nesta seção, deverá ser realizada pelo tempo mínimo necessário.

14. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

Art. 100° Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

Art. 101° Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, etc) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

Art. 102° O clorador automático sempre será instalado antes da entrada de água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre o 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.

Art. 103° 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.

15. INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR:

Art. 104° A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 82,2 °C (oitenta e dois graus Celsius e dois décimos). O controle da temperatura da água quente deve ser realizada com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

Art. 105° A instalação de caldeira obedecerá as normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança. Para bovinos, toma-se como referência a proporção de 100 (cem) litros por cabeça abatida.

16. INSTALAÇÕES PARA DESNATURAÇÃO OU PROCESSAMENTO DE PRODUTOS NÃO-COMESTÍVEIS E CONDENADOS (GRAXARIA):

Art. 106° Estas instalações serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5 m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis, inclusive sala de abate. Sua construção será de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção às canaletas ou ralo sifonados. Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela à prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático. Os equipamentos mínimos necessários serão: tanque para cozimento do sangue que será canalizado diretamente da canaleta de sangria, quando este não for empregado na fabricação de farinha; digestor com aquecimento a vapor indireto (parede dupla) e que alcance temperatura mínima de 120°C (cento e vinte graus Celsius), sob pressão; percoladores e tanques para

decantação e depósito de sebo. Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio para o depósito do produto, sem o risco de sua contaminação.

Art. 107° É rigorosamente proibido o simples cozimento dos produtos não comestíveis e condenados em tachos abertos e sem pressão, onde a temperatura ão passa de 100 °C (cem graus Celsius).

Art. 108° Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não-comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente para a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o seu enterramento. O sangue, quando não aproveitado na fabricação de farinhas, será sempre cozido, visto que, este jamais poderá ser lançado "in natura", nos efluentes da indústria.

Art. 109° Permite-se terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos órgãos e inspeção sanitária oficial estadual ou federal, sendo os produtos condenados previamente desnaturados com produtos químicos (cresóis, violeta genciana, óleo queimado, etc) na sua origem. Quando for utilizada esta prática e a coleta não for realizada diariamente, deverá existir um local adequado e afastado do corpo da indústria para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo transportador. Este local deve ser coberto e fechado por paredes, com piso pavimentado, os resíduos devem ser armazenados em tonéis plásticos ou outro sistema aprovado pelo S.I.M. Deve ser mantido limpo e organizado de forma a evitar a atração de pragas e roedores.

Art. 110° Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicada ao Serviço de Inspeção Municipal e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

17. DEPÓSITO PARA PELES (COUROS):

Art. 111° Será obrigatório para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expedidas diariamente, não havendo salga.

Art. 112° As peles serão depositadas, aguardando sua expedição, e se for o caso, sua salga. O depósito de peles (couros) será localizado em local afastado das instalações onde são manipulados produtos comestíveis. Quando isto não ocorrer, não se deve existir comunicação com essas seções, podendo haver com a sala de abate comunicação apenas através de chute ou óculo.

18. DEPÓSITO PARA CASCOS, CHIFRES, CRINAS, OSSOS AUTOCLAVADOS, ETC:

Art. 113° 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.

19. INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES:

Art. 114° 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. 115° No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

20. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:

Art. 116° Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Art. 117° Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede da área das privadas e mictórios. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficiente.

Art. 118° Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo "vaso turco", e serão em número de uma privada para cada 20 (vinte) homens ou uma privada para cada 15 (quinze) mulheres.

Art. 119° Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída, lavatórios de mãos com torneiras acionadas por pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 120° Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

21. INSTALAÇÕES PARA A INSPEÇÃO SANITÁRIA:

Art. 121° O estabelecimento com inspeção sanitária permanente fornecerá a esta, as instalações necessárias para o bom desempenho de suas atividades de uso privativo dos funcionários da inspeção, com mesas e armários e um banheiro com vestiário.

Art. 122° O acesso às dependências da inspeção sanitária será independente de qualquer outra seção, inclusive das dependências administrativas da empresa.

Art. 123° As tarefas de conservação e higienização dessas dependências caberá sempre à empresa inspecionada.

Art. 124° Por ocasião da aprovação do projeto do estabelecimento a ser registrado, o S.I.M. poderá solicitar à empresa a destinação de maior área para as dependências da inspeção sanitária, considerando o número de funcionários lotados junto àquela inspeção local, ou outro local apropriado.

22. ALMOXARIFADO:

Art. 125° Será de alvenaria, ventilado e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com essas através de óculo para passagem de material. Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá armazenar e proteger os materiais, mantendo-os identificados e de maneira que não interfira com a segurança dos alimentos.

23. ÁREA EXTERNA:

Art. 126° Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 127° Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais. O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro. A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para a carga de descarga.

24. UNIFORMES:

Art. 128° Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios, aprovados pelo S.I.M.

Art. 129° A equipe que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniformes brancos, compostos por calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

Art. 130° O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniformes coloridos, compostos por calça e jaleco, ou macacão, e bota.

25. RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (vendas, açougue):

Art. 131° 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 comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art. 132º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Clodoaldo Dorival Rezende
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente