



DECRETO Nº 1135 DE 28 DE FEVEREIRO DE 2023

Regulamenta a Lei Nº 566 de 08 de julho de 2013 que dispõe sobre a Inspeção Sanitária e Industrial de origem animal e dá outras providências.

Juliane Maria Bender, Prefeita Municipal de São José do Sul, no uso de suas atribuições legais, regulamentando a Lei Municipal Nº 566, de 08 de julho de 2013,

DECRETA:

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º. O presente Regulamento institui as normas que regulam, em todo o Município de São José do Sul, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Art. 2º. O Serviço de Inspeção Industrial Sanitária de Produtos de Origem Animal – SIM, de competência da Prefeitura Municipal de São José do Sul, nos termos da lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e Lei Municipal nº 566 de 08 de julho de 2013, vinculado à Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente.

§ 1º. A Inspeção Industrial de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de São José do Sul, em relação às condições higiênico-sanitárias a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos, que se dediquem ao abate ou industrialização de produtos de origem animal destinados ao comércio municipal, mas não restrito a este se sob regime de SUSAF ou SISBI-POA.

§ 2º. A inspeção a que se refere o presente artigo abrange, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção “ante” e “post-mortem” dos animais, abate, recebimento, manipulação, transformação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, embalagem, depósito e rotulagem de quaisquer produtos destinados à alimentação humana, sejam estes carne e seus derivados, pescado e seus derivados, ovos e seus derivados, leite e seus derivados, bem como os produtos de abelhas e seus derivados, com adição ou não de produtos vegetais.

§ 3º. Para efetiva execução de suas atividades, o SIM estabelece seu Programa de Trabalho anexo a este Decreto (anexo 01), denominando-o *Manual de Inspeção*, a ser implementado e atualizado por toda a equipe do Serviço, incluindo Instruções de Trabalho, se necessário.

§ 4º. Ficam isentos de registro no Serviço de Inspeção Municipal os estabelecimentos de produtos de origem animal que possuam registro no Serviço de Inspeção Estadual ou Federal.

Art. 3º. Ficará a cargo do chefe do Executivo Municipal e do titular da pasta da Secretaria a qual o SIM está vinculado responder e fazer cumprir estas normas bem como outras que poderão ser implantadas, desde que, por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção e Fiscalização Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o Art. 2º desta Lei, onde o coordenador do SIM será responsável pela execução e operacionalização das normas deste decreto.

§ 1º. A inspeção e a fiscalização previstas neste Decreto são de atribuição de servidor preferencialmente efetivo, lotado na Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, com formação



em Medicina Veterinária e, quando couber, de auxiliar designado, também de cargo efetivo, preferencialmente com formação técnica e/ou superior, devidamente treinado e habilitado pelo Coordenador do SIM.

§ 2º Aos servidores lotados no Serviço de Inspeção Municipal será conferida atribuição de fiscal, dotado de poder de polícia administrativa para realizar exames, inspeções, vistorias, recolher amostras para análise, fazer apreensões e inutilizações de produtos, ter livre acesso aos locais fiscalizados, solicitar auxílio de autoridade policial nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades, lavrar autos de infração e dirigir veículos oficiais para o desempenho de suas funções e atividades, ficando os mesmos previamente autorizados a utilizar os meios que julgarem necessários para registrar suas ações.

§ 3º. Os servidores do SIM deverão estar devidamente identificados, no exercício de suas funções.

Art. 4º. A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrangem, entre outros, os seguintes procedimentos:

- I** - inspeção *ante mortem* e *post mortem* das diferentes espécies animais;
- II** - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;
- III** - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;
- IV** - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;
- V** - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;
- VI** - coleta de amostras para análises físicas e avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias à verificação da conformidade dos processos produtivos ou dos produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;
- VII** - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e na saúde pública;
- VIII** - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;
- IX** - verificação da água de abastecimento;
- X** - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias-primas, com adição ou não de vegetais;
- XI** - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e os padrões fixados em legislação específica ou em fórmulas registradas;
- XII** - A carimbagem de carcaças e cortes de carnes, bem como a identificação e demais dizeres a serem impressos nas embalagens de outros produtos de origem animal;
- XIII** - verificação das matérias-primas e dos produtos em trânsito nos portos, nos aeroportos, nos postos de fronteira, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;
- XIV** - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias-primas destinados à alimentação humana;
- XV** - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;
- XVI** - controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;
- XVII** - certificação sanitária dos produtos de origem animal;
- XVIII** - fiscalização e execução de autos de infração; e
- XIX** - quaisquer outros procedimentos que se tornarem necessários, para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Parágrafo único. É dever do Responsável Técnico (RT) do estabelecimento registrado, entre outros, comparecer e responder às convocações oficiais dos órgãos públicos fiscalizadores de atuação da empresa na qual exerce as suas funções, leia-se Serviço de Inspeção Municipal – SIM, bem como acatar as decisões



oriundas dos mesmos, conforme Art. 26 – I da Resolução nº 722, de 16 de agosto de 2002 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV.

Art. 5º. Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação do terreno e registro prévio ao SIM de seus projetos e produtos, onde para efeitos sinérgicos o SIM estabelece desde já uma parceria com outros setores do município em especial o setor de vigilância sanitária, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.

§ 1º. Os estabelecimentos registrados no SIM estão obrigados a registro na autarquia Conselho Regional de Medicina Veterinária – CRMV-RS, conforme artigo 1º da Resolução nº 592 de 26 de junho de 1992 do Conselho Federal de Medicina Veterinária – CFMV, no uso da atribuição que lhe confere a Lei nº 5.517/1968, regulamentada pelo Decreto nº 64.704/1969.

§ 2º. Estabelecimentos flagrados exercendo atividades contempladas por este regulamento de forma clandestina estão sujeitos às sanções descritas no Capítulo XII.

Art. 6º. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária realizada pelo SIM deverá ser instalada de forma permanente ou periódica, de acordo com a classificação do estabelecimento.

§ 1º. A inspeção será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça. No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e a fiscalização serão realizadas em caráter permanente apenas durante as operações de abate. Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a inspeção será instalada em caráter periódico, ou seja, quinzenal, respeitadas as sazonalidades da produção, como no caso do mel.

§ 2º. O Serviço de Inspeção determinará o horário de funcionamento dos estabelecimentos em que sua presença seja obrigatória, estabelecendo limite de abate conforme capacidade de recursos humanos do SIM, bem como capacidade da câmara fria. Quando o estabelecimento desejar operar fora do cronograma, deverá notificar o SIM com antecedência de 48 h, onde os estabelecimentos são obrigados a fornecer material à Inspeção Municipal para seu uso exclusivo, de acordo com o tempo de permanência na empresa, número de pessoas, entre outros, cabendo à empresa a limpeza e manutenção das dependências da inspeção.

§ 3º. O estabelecimento com inspeção permanente que desejar operar fora da capacidade de recursos humanos do Serviço de Inspeção fica obrigado a ceder pessoal auxiliar(es) de linha(s), sob comando e supervisão da autoridade competente.

§ 4º. A fiscalização deverá ter o cuidado de não realizar seus procedimentos sempre nos mesmos dias e horários, adotando, para tal, visitas aleatórias em dias e horários alternados, a fim de que os objetivos e resultados almejados sejam constantes, independentemente da presença do fiscal.

Art. 7º. Os produtos de origem animal e seus derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade (PIQ) previstos pela legislação em vigor, bem como ao Código do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990).

Parágrafo único. Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier o substituir, no que for omissivo ou diferente nesse regulamento.

CAPÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS DOS CONCEITOS



Art. 8º. A classificação dos estabelecimentos de produtos de origem animal abrange:

a) Os de carnes e derivados:

- I – Abatedouro frigorífico
- II – Unidade de beneficiamento de carne e derivados
- III – Unidade de beneficiamento e/ou Fatiamento em Supermercados e similares

b) Os de leite e derivados:

- I – Granja leiteira
- II – Unidade de beneficiamento de leite e derivados
- III – Queijaria

c) Os de pescado e derivados:

- I – Abatedouro frigorífico de pescado;
- II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado

d) Os de ovos e derivados:

- I – Granja avícola
- II – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados

e) Os de produtos de abelhas e seus derivados:

- I – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas

Art. 8Aº Para os fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I – Abatedouro frigorífico: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para recepção, abate, manipulação, elaboração, preparo, conservação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate das espécies de açougue sob variadas formas, possuindo instalações de frio industrial;

II – Abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para abate, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate de pescados, anfíbios e répteis, sob variadas formas, possuindo instalações de frio industrial;

III – Agroindústria familiar: o empreendimento de propriedade ou posse de agricultor(es) familiar(es) sob gestão individual ou coletiva, localizado em área rural ou urbana, com a finalidade de beneficiar e/ou transformar matérias-primas provenientes de explorações agrícolas, pecuárias, pesqueiras, aquícolas, extrativistas e florestais, abrangendo desde os processos simples até os mais complexos, como operações físicas, químicas e/ou biológicas;

IV – Agroindústrias familiares de pequeno porte de processamento artesanal: os estabelecimentos agroindustriais com pequena escala de produção dirigidos diretamente por agricultor(es) familiar(es) com meios de produção próprios ou mediante contrato de parceria, cuja produção abranja desde a recepção e o preparo da matéria-prima até o acabamento final do produto, seja realizada com o trabalho predominantemente manual e que agregue aos produtos características peculiares, por processos de transformação diferenciados que lhes confiram identidade, geralmente relacionados a aspectos geográficos e histórico-culturais locais ou regionais.

V – Análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

VI – Análise fiscal: análise solicitada pela autoridade sanitária competente em amostras coletadas pelos servidores do SIM;

VII – Análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra da análise fiscal for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

VIII – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;



IX – Aproveitamento condicional: destinação dada pelo serviço oficial à matéria-prima e ao produto que se apresentarem desconformidade com a legislação para elaboração de produtos comestíveis, mediante submissão a tratamentos específicos para assegurar sua inocuidade;

X – Boas Práticas de Fabricação – BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

XI – Condenação: destinação dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos e aos insumos que se apresentarem em desconformidade com a legislação para elaboração de produtos não comestíveis, assegurada a inocuidade do produto final, quando couber;

XII – Descaracterização: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XIII – Desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

XIV – Desnaturação: aplicação de procedimento ou processo ao produto ou à matéria-prima de origem animal, com o uso de substância química, com o objetivo de torná-lo visualmente impróprio ao consumo humano;

XV – DIPOA: Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal da Instância Estadual;

XVI – Equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitam alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme o disposto na Lei nº 8.171, de 1991, e em suas normas regulamentadoras;

XVII – Espécies de açougue: são os bovinos, bubalinos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária;

XVIII – Estabelecimento: qualquer instalação industrial na qual sejam abatidos ou industrializados animais produtores de carnes e onde sejam obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluídos os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme dispõe a Lei nº 8.171, de 1991, e suas normas regulamentadoras;

XIX – Granja avícola: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para produção, ovoscopia, classificação, sanitização, acondicionamento, identificação, rotulagem, armazenagem, expedição e distribuição dos ovos em natureza, oriundos de produção própria.

XX – Granja leiteira: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para produção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

XXI – Higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XXII – Inutilização: destinação para a destruição, dada pela empresa ou pelo serviço oficial às matérias-primas e aos produtos que se apresentam em desacordo com a legislação;

XXIII – Limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XXIV – Padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permite identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ;



XXV – Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto e preserva sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XXVI – Produto ou derivado: o produto ou a matéria-prima de origem animal;

XXVII – Programas de Autocontrole – PAC's: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, que incluam, mas que não se limitem aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou a programas equivalentes reconhecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA;

XXVIII – Qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XXIX – Queijaria: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

XXX – Rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização e das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XXXI – Recomendações internacionais: normas ou diretrizes editadas pela Organização Mundial da Saúde Animal ou pela Comissão do *Codex Alimentarius* da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura relativas a produtos de origem animal;

XXXII – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ: ato normativo com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que os produtos de origem animal devem atender;

XXXIII – Sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, com vistas a assegurar nível de higiene aceitável no parâmetro microbiológico; e

XXXIV – Serviço de Inspeção Municipal - SIM: unidade técnico-administrativa da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente que constitui a representação local do serviço de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

XXXV – Unidade de beneficiamento de carne e derivados: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos das variadas espécies de açougue, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

XXXVI – Unidade de beneficiamento de ovos e derivados: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para produção, recepção, ovoscopia, classificação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de ovos e derivados.

XXXVII – Unidade de beneficiamento de pescado derivados: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e de produtos de pescado, anfíbios e répteis, sob variadas formas, possuindo instalações de frio industrial;

XXXVIII – Unidade de beneficiamento e/ou Fatiamento em Supermercados e similares: estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, fracionamento, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal localizados em setores específicos de supermercados e similares.

XXXIX – Unidade de beneficiamento de leite e derivados: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento,



envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

XL – Unidade de beneficiamento de produtos de abelhas: o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamentos adequados para recepção, classificação, beneficiamento, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas da mesma propriedade ou recebidas de outros produtores rurais.

CAPÍTULO III

DA APROVAÇÃO DO PROJETO, OBTENÇÃO DO REGISTRO, ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL E CANCELAMENTO DE REGISTRO

Art. 9º. Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção e fiscalização sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei nº 7.889 de 23.11.89 e Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, obrigam-se obter registro junto ao SIM:

- a) Os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para matança de animais e/ou seu preparo e industrialização, sob qualquer forma para venda ao consumidor;
- b) As fábricas de laticínios.
- c) Os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, fabriquem, beneficiem, distribuam ou condicionem produtos de origem animal: carnes, pescados, ovos, mel e quaisquer outros produtos de origem animal, com rotulagem;

Parágrafo único. Nos postos de recebimento registrados no Serviço que não estejam indicados para sistemas como SISBI-POA ou SUSAF terão autorização de distribuição apenas no município.

Art. 10. Os estabelecimentos a que se refere o Art. 8º receberão número de registro.

§ 1º. Estes números obedecerão à seriação própria fornecido pelo SIM.

§ 2º. O número de registro constará obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos com os dizeres “REGISTRO NA SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DE SÃO JOSÉ DO SUL/SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM SOB Nº XXX/XXX”, sendo primeiramente o número do produto e após a barra o número do estabelecimento.

§ 3º. Por ocasião da concessão do número de registro será fornecido o respectivo *Título de Registro*, no qual constará o nome da firma, CPF ou CNPJ, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários, não sendo necessária a renovação anual.

Art. 11. Para o Registro de Estabelecimentos junto ao SIM se faz necessário cumprir uma série de normas para elaboração de um processo, no qual constará todas as etapas de aprovação do Estabelecimento, que deverá ser encaminhado através dos seguintes documentos:

- 1) Requerimento ao Senhor Coordenador do SIM solicitando Vistoria de Área (Anexo 02);
- 2) Requerimento ao Senhor Prefeito para solicitação de registro (Anexo 03);
- 3) Requerimento do industrial pretendente, dirigido ao Senhor Coordenador do SIM, no qual solicita Análise do Projeto (Anexo 04), após emissão de Parecer Técnico de Inspeção do terreno com efeito favorável;
- 4) Plantas de situação e localização (4 vias);
- 5) Memorial Econômico-Sanitário (Anexo 05);



- 6) Memorial descritivo da construção (Anexo 06 – 4 vias);
- 7) Termo de Responsabilidade, dando ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, conforme §1º do Art. 97 deste Decreto (Anexo 08);
- 8) Licença Prévia ou Licença de Operação Ambiental;
- 9) ART ou RRT do responsável pelo projeto (4 vias);
- 10) Responsável Técnico (RT) do estabelecimento, em campo de atuação comuns com as correspondentes profissões legalmente habilitadas, conforme item “a” do art. 3º do Decreto nº 64.704 de 17 de junho de 1969;
- 11) Cronograma de execução;
- 12) Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) com Programas de Autocontrole (Art. 12 e anexo 07 como sugestão mínima);
- 13) Planta baixa com “*layout*” dos equipamentos, bem como o fluxograma de produção;
- 14) Alvará de localização;
- 15) Laudo de Potabilidade da Água (MB e FQ).

§ 1º. Depois de deferido o Título de Registro deverá ser encaminhado processo específico de Aprovação de rótulo(s) e/ou embalagens.

§ 2º. No momento da aprovação de rótulo(s) e/ou embalagens deverá ser apresentado laudo microbiológico (MB) das embalagens primárias, em virtude do contato direto com o alimento, a critério do SIM.

Art. 12. Os programas de autocontrole, tais como Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF) e Análise de perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), constante no item 12 do artigo 11, deverão ser submetidos à homologação do SIM, bem como conter no mínimo os seguintes Procedimentos Operacionais Padrão (POP's), conforme anexo 07 deste decreto:

- I. Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.
- II. Controle da qualidade da água de abastecimento.
- III. Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO) e Manutenção de instalações e equipamentos.
- IV. Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO): Higiene pessoal, segurança e programa de capacitação dos funcionários.
- V. Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.
- VI. Verificação de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos.
- VII. Testes microbiológicos e físico-químicos de produtos.
- VIII. Abate humanitário (se houver).
- IX. Mecanismo de resgate (“*recall*”) de produtos.
- X. Operação e Manutenção da Caldeira de Geração de Vapor (se houver).

§ 1º. O MBPF homologado é o documento de referência dos procedimentos auditados no estabelecimento, devendo estar disponível no estabelecimento assinado pelo proprietário e Responsável Técnico em sua última revisão.

Art. 13. Para registro de Fábrica de Laticínios além dos itens mencionados no *caput*, deverá também ser instruído o processo com os seguintes documentos:

- 1) Ficha individual dos animais para controle de Inspeção com fotografias (6 x 6 cm) em dois perfis, ou identificação através de sinais ou marcação;
- 2) Levantamento sanitário do gado leiteiro efetuado por médico veterinário, com provas de tuberculose e brucelose;
- 3) Laudo de inspeção realizado por médico veterinário do Serviço de Inspeção;
- 4) Levantamento fotográfico das dependências do Estábulo leiteiro;



Art. 14. Em relação às Plantas, estas devem obedecer à seguinte convenção:

1) Escalas:

- situação - escala 1/500;
- baixa - escala 1/100;
- fachada - escala 1/50;
- cortes - escala - 1/50;
- detalhes de equipamentos - escala 1/10 ou 1/100;
- hidro-sanitária - escala 1/100 ou 1/500;

2) Cores:

- **Estabelecimentos novos:** cor preta;
- **Estabelecimentos a reconstruir, reformar ou ampliar:**
 - **cor preta** - para partes a serem conservadas;
 - **cor vermelha** - para partes a serem construídas;
 - **cor amarela** - para partes a serem demolidas;
 - **cor azul** - para elementos construídos em ferro;
 - **cor cinza** - para partes de concreto;
 - **cor " terra de siene"** - para partes em madeira.

3) Demais informações:

- Orientação magnética;
- Posição da construção em relação às vias públicas e alinhamento dos terrenos;
- Localização das partes dos prédios vizinhos, construídos sobre as divisas dos terrenos;
- Perfil longitudinal e perfil transversal do terreno em posição média, sempre de nível.

Art. 15. No momento de avaliação do projeto, o SIM estabelecerá a capacidade máxima de produção, relacionando e cruzando informações do memorial econômico sanitário, capacidade de câmara fria e sistema de tratamento de efluentes, conforme licença ambiental expedida pelo respectivo órgão competente, nos termos do Art. 35 deste Decreto.

Art. 16. Na oportunidade de adesão do Serviço de Inspeção Municipal – SIM ao sistema SISBI-POA, os estabelecimentos que vierem a ser indicados deverão se enquadrar aos requisitos estipulados no convênio/equivalência assumidos, devendo dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados por eles mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos neste Decreto e em normas complementares, com vistas a assegurar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos seus produtos, desde a obtenção e a recepção da matéria-prima, dos ingredientes e dos insumos, até a expedição destes.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir o bem-estar animal, quando aplicável, as BPF's, o PPHO e a APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida e validada pelo SIM.

§ 2º Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e dos produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

§ 3º Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado, transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao programa de coleta a granel dos estabelecimentos sob inspeção industrial e sanitária.

§ 4º Os programas de autocontrole não devem se limitar ao disposto neste artigo.



Art. 17. Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o projeto receberá um carimbo "PROJETO AUTORIZADO SIM" ou "REFORMA AUTORIZADA SIM", onde o requerente pode dar início às obras.

§ 1º. Os carimbos com os dizeres "PROJETO AUTORIZADO SIM" e "REFORMA AUTORIZADA SIM" terão tamanho padronizado de 7,5 cm por 4 cm no formato retangular, com local específico para assinatura do Coordenador do SIM e número de protocolo SIM, conforme modelo exposto no Anexo 13.

§ 2º. Qualquer ampliação, remodelação de "layout" ou construção nos estabelecimentos registrados, tanto de suas dependências quanto de suas instalações, que implique alteração da capacidade de produção, do fluxo de matérias-primas, dos produtos ou dos funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto, incluindo apresentação de planta baixa, do Memorial Econômico Sanitário (MES) e Memorial Descritivo da construção.

Art. 18. Concluídas as obras e instalados os equipamentos de acordo com o cronograma, será requerido ao SIM a vistoria prévia e autorização ou não do início dos trabalhos.

Parágrafo único. Depois de deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 19. Não será deferida a concessão de Título de Registro até a data da conclusão das demais obras e instalações de acordo com o cronograma aprovado, atendendo aos seguintes requisitos:

- 1) Nenhuma etapa do cronograma poderá ter duração superior a 01 (um) ano, salvo decisão substanciada pelo SIM;
- 2) Não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos, salvo decisão substanciada pelo SIM;
- 3) As exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM, onde poderá ser emitido o Título de Registro e autorizado o início da produção desde que não comprometa a inocuidade dos alimentos, a critério do SIM.

Art. 20. O Título de Registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estejam devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade.

Parágrafo único. No caso de indicação pelo SIM do estabelecimento em algum dos sistemas de equivalência dos serviços de inspeção, tais como SUSAF ou SISBI/POA, e a empresa descumprir os condicionantes impostos, a empresa poderá ser descredenciada dos sistemas descritos sem necessidade de comunicação prévia, não sofrendo, entretanto, descredenciamento do SIM, podendo pleitear retorno. Neste caso, o comércio ficará restrito ao território do município, não eximindo a empresa do cumprimento dos demais requisitos deste decreto.

Art. 21. A alteração da razão social, cancelamento do Registro ou alteração de Responsável Técnico (RT) deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Sr. Coordenador do SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

1. Requerimento ao Sr. Coordenador do SIM;
2. Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
3. Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;
4. Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;
5. Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;
6. Parecer Técnico de inspeção do estabelecimento, atualizado com efeito conclusivo.



§ 1.º No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora. Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que solicitado e devidamente autorizado pelo SIM, sob estrito controle e fiscalização local.

§ 2.º No caso de fechamento do estabelecimento deverão ser recolhidos todos os carimbos, rótulos e lacrados portas específicas da planta industrial. Faculta-se a migração de informações dos arquivos quando da mudança para outro Serviço de Inspeção.

§ 3.º No caso de alteração do Responsável Técnico (RT) não é permitido espaço temporal sem indicação de novo profissional, salvo sob paralisação total das atividades.

Art. 22. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a seis meses somente poderá reiniciar os trabalhos após inspeção prévia de suas dependências, suas instalações e seus equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

§ 1º Será cancelado automaticamente o registro do estabelecimento que não realizar comércio, interromper seu funcionamento ou não der andamento ao processo de registro e aprovação de produtos e rótulos pelo período de um ano.

CAPÍTULO IV

DA IMPLANTAÇÃO

Art. 23. Previamente à vistoria do terreno, o processo será encaminhado ao Setor de Meio Ambiente do Município para Parecer Técnico Preliminar (PTP), a fim de alinhar e otimizar os parâmetros e requisitos legais para aprovação do empreendimento.

§ 1º. Na vistoria do terreno e avaliação dos projetos deverão ser observados os seguintes critérios:

- a) Facilidade na obtenção da matéria-prima;
- b) Localização em ponto que se oponha aos ventos dominantes que sopram para a cidade;
- c) Terreno seco, sem acidentes, de fácil escoamento das águas pluviais, não passíveis de inundações;
- d) Afastadas de fontes poluidoras de qualquer natureza;
- e) Facilidade de acesso;
- f) Facilidade de fornecimento de energia elétrica e meios de comunicação;
- g) Facilidade no abastecimento de água potável;
- h) Facilidade no tratamento e escoamento das águas residuais;
- i) Preferencialmente próximo à corrente de água à montante da cidade, caso dela esteja próximo;
- j) Facilidade na delimitação da área.

§ 2º. A planta deverá ser instalada, de preferência, no centro de terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo cinco (05) metros, dispondo de área útil e circulação compatível com a capacidade e processo de produção, bem como tipos de equipamentos e movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

§ 3º. A área do terreno onde se localiza o estabelecimento deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida, com as áreas destinadas à circulação de veículos transportadores devidamente pavimentadas com material que evite formação de poeira e empoçamentos, permitindo-se brita. Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material



utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização. A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

§ 4º. Além do recuo citado, o empreendedor deve consultar o órgão responsável pela delimitação dos recuos de cada trecho, caso o empreendimento venha se localizar as margens de rodovias.

Art. 24. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento que não esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo Serviço de Inspeção.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que trata o *caput* compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado, conforme Norma Técnica específica.

Art. 25. O Serviço de Inspeção poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção e garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Parágrafo único. Na ocasião de reformas ou adequações solicitadas pelo Serviço ou demandadas pelo estabelecimento, obrigatoriamente deverá ser requerido por este último ao SIM através de processo específico.

Art. 26. As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição, evitando contrafluxos e contaminação cruzada, além de apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção, conforme Norma Técnica específica, incluindo:

- I. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, com inclinação mínima de 1% para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção, conforme Norma Técnica específica.
- II. Ter paredes lisas, impermeáveis, de cor clara e de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas serem chanfrados, conforme Norma Técnica específica.
- III. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de acordo com cada Norma Técnica a ser elaborada pelo SIM para cada categoria de estabelecimento, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e operacionalização das atividades relacionadas.
- IV. O forro deverá ser de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção, podendo o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, conforme Norma Técnica específica.
- V. Dispor de depósito(s) para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no estabelecimento, conforme Norma Técnica específica.
- VI. Dispor de telas em todas as janelas e outras passagens para o interior, além das demais aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos e roedores, conforme Norma Técnica específica.
- VII. Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências sociais que possam ser comuns, conforme art. 34 do Decreto nº 9069 de 31/05/2017 e Instrução Normativa MAPA nº 5 de 14/02/2017.

Parágrafo único. Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes; contudo, dependências sanitárias e vestiários devem ser adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários e com



acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo, conforme Norma Técnica específica.

Art. 27. Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns e que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

Parágrafo único. Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados sob o mesmo número.

Art. 28. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal e condutas dentro da indústria sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor, de acordo com o Programa de Boas Práticas de Fabricação apresentado e aprovado.

Art. 29. Dispor de dependência de uso exclusivo para a disposição dos produtos não comestíveis (resíduos) e condenados, conforme a categoria. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis, conforme Norma Técnica específica, podendo ser dispensado a critério do SIM.

Art. 30. Dispor de mesas de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção, bem como tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável e de superfície lisa, que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento, assim como providos de barreira sanitária com pia e lavadouros de botas, conforme Norma Técnica específica.

Art. 31. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do estabelecimento e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros:

- 800 (oitocentos) litros por bovino (para abatedouros);
- 500 (quinhentos) litros por suíno (para abatedouros);
- 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino (para abatedouros);
- 30 (trinta) litros por ave (para abatedouros) e
- 06 (seis) litros por litro de leite industrializado;

§ 1º. A água de abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade estabelecidos pela Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017 do Ministério da Saúde e Portaria GM/MS nº 888, de 4 de maio de 2021 ou a(s) que vier(em) as substituir.

§ 2º. Deverá ser feita a cloração complementar (através de flutuador de cloro no reservatório), a leitura e registro da concentração de cloro residual na água diariamente antes do início das atividades, mesmo quando o estabelecimento for atendido por abastecimento público, através de equipamento específico digital, não sendo aceito leitor analógico de piscina.

§ 3º. Deverá dispor de água quente, a no mínimo 82,5°C, para usos diversos e suficientes às necessidades do estabelecimento ao longo do dia de produção, inclusive vapor no que couber, a critério do SIM.

§ 4º. É considerada uma Boa Prática a instalação de um filtro na saída do reservatório de água, evitando que a sujeira (ferrugem, sedimentos, barro, areia, etc.) e outras partículas sólidas ou contaminantes contaminem a água e os alimentos.

Art. 32. Dispor de rede coletora de efluentes com dispositivo que evite o refluxo e odores, bem como à entrada de roedores, insetos e outros animais, para que seja tratado/disposto em conformidade com as



exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle ambiental, atestada através da respectiva Licença Ambiental.

Art. 33. Dispor de iluminação natural e/ou artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências, conforme Norma Técnica específica.

§ 1º. A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente com sistema de climatização adequado, de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se até 10°C (dez graus centígrados) durante os trabalhos, devendo para tal ser superestimado o cálculo da potência do aparelho de frio industrial, prevendo, desde já, a movimentação de funcionários e épocas mais quentes; outrossim, o tempo máximo de exposição da carne em descanso de massa a esta temperatura é de 2 horas, não ultrapassando a temperatura de 7°C, onde, preferencialmente, este descanso deverá ocorrer dentro da câmara fria, sendo considerada uma boa prática de fabricação.

§ 2º. Quando o estabelecimento dispuser de sala de moagem climatizada até 10°C a temperatura da sala de produção pode ser de no máximo 16°C.

§ 3º. Aparelhos de ar condicionado deverão ter seu uso aprovado pelo SIM no momento de análise e aprovação da planta industrial, uma vez que sua eficácia é limitada, devendo ser dada prioridade sempre a resfriadores industriais; contudo, seu uso pode ser aprovado para as seções de embalagem ou expedição, onde a climatização é importante a fim de evitar o choque térmico na hora do embarque ou na transição entre os setores, juntamente com aparelhos de “cortina de ar”, a critério do SIM.

§ 4º. É considerada uma Boa Prática a climatização do estabelecimento enquadrado como Unidade de Beneficiamento de Ovos e derivados.

Art. 34. Dispor de portas resistentes à corrosão AISI 304 e 316 (grau 5) em aço inoxidável, principalmente em seções que exijam alta resistência à corrosão localizada, tais como triparia, sala de ossos, etc., inclusive os marcos das portas.

Art. 35. Dispor de câmara fria em tamanho compatível com a produção diária pretendida em projeto, aparelhada com visor de temperatura digital e gerador, bem como aferida e monitorada pelos POP's.

§ 1º. A capacidade nominal das câmaras frias de recebimento e estocagem de matérias prima do estabelecimento deverão ser superiores à capacidade de produção diária em, no mínimo, 3 (três) dias, conforme § 3º do Art. 79 deste Decreto.

§ 2º. As câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

§ 3º. Será permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que seja feita com a devida identificação, que não ofereça prejuízos à inocuidade e à qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, ao tipo de embalagem ou ao acondicionamento, a critério do SIM.

§ 4º. As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis específicos para tal fim, onde a para estocagem de produtos congelados a temperatura não deverá ser superior a -12°C (doze graus centígrados negativos) e para estocagem de produtos resfriados a temperatura deverá estar entre 0°C e 6°C (zero e quatro graus Celsius), sendo proibido ralo.

Art. 36. É permitida a multifuncionalidade do estabelecimento para utilização das dependências e equipamentos destinados à fabricação de diversos tipos de produtos, desde que respeitadas as implicações tecnológicas, sanitárias e classificação do estabelecimento, conforme Art. 10 da Instrução Normativa MAPA nº 5 de 14/02/2017.

Art. 37. Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, preferencialmente separada do



estabelecimento e localizada à sua entrada, conforme Norma Técnica específica, podendo ser dispensada a critério do SIM.

CAPÍTULO V

DO AUTOCONTROLE

Art. 38. Os estabelecimentos são responsáveis por assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal são realizadas de forma higiênica, a fim de obter produtos inócuos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse econômico do consumidor.

§ 1º. Todos os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) deverão constar no Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF), ou Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) quando couber, e devidamente evidenciados nos Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) da empresa, de acordo com o Art. 12.

§ 2º. Os programas de autocontrole deverão contemplar, além das análises oficiais, a coleta de amostras para as análises microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal, a critério do SIM.

§ 3º. Os procedimentos de autocontrole dos estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal devem levar em consideração os riscos inerentes a *Listeria monocytogenes*, conforme Instrução Normativa nº 9, de 08 de abril de 2009 e Norma Interna DIPOA/DAS/RS nº 01 de 09 de agosto de 2013 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, ou as que vierem a substituir, incluindo medidas preventivas, medidas corretivas e testes microbiológicos.

Art. 39. As instalações, os equipamentos e os utensílios, inclusive reservatórios de água dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene *antes, durante e após* a realização das atividades industriais.

§ 1º. Durante os procedimentos de higienização, nenhuma matéria-prima ou produto deve permanecer nos locais onde está sendo realizada a operação de limpeza, salvo a manutenção simples do piso com rodo e sem produtos químicos durante as atividades.

§ 2º. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

§ 3º. Os produtos utilizados na higienização deverão ser previamente aprovados pelo órgão competente.

Art. 40. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as etapas de produção, beneficiamento e manutenção, incluídos os prestadores de serviço terceirizados, ficam obrigados a cumprir práticas de uniformização, higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos e redução de riscos na indústria, conforme POP específico do Manual de Boas Práticas de Fabricação, ou APPCC quando couber.

Art. 41. Os funcionários que trabalham na indústria de produtos de origem animal devem estar em boas condições de saúde, no que regulamenta o Artigo 53 deste Decreto.

Parágrafo único. A mesma regra vale para os servidores do Serviço de Inspeção, a ser observada no preenchimento do Perfil Profissiográfico Previdenciário – PPP, de acordo com Norma Regulamentadora nº 9 da Portaria nº 3.214/78 do MTE, ou a que vier a substituir.



Art. 42. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes completos, claros, sem bolso, protetores de cabeça e botas em perfeito estado de higiene e conservação e deverão ser guardados em local próprio.

Parágrafo único. O uso de barba deve ser desestimulado, sendo considerado de regramento interno do estabelecimento; contudo, se permitido pela indústria, a máscara bala clava (touca ninja) é obrigatória.

Art. 43. Exigir-se-á do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados, bem como, o uso de uniformes diferenciados.

Parágrafo único. A mesma regra do uso de uniformes diferenciados vale para os colaboradores da limpeza, em que haja exclusividade nas atribuições, sendo aceitável braçadeira de identificação posicionada ao redor do braço, na parte superior, perto do ombro.

Art. 44. É proibida, em toda a área industrial, a prática de qualquer hábito que possa causar contaminações nos alimentos, tais como comer, fumar, cuspir ou outras práticas anti-higiênicas, bem como a guarda de alimentos, roupas, objetos e materiais estranhos.

§1º. É proibido residir nos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal; todavia, o estabelecimento industrial pode ser anexo à residência, desde que possua acesso independente, conforme §2º do Art. 5 da Instrução Normativa MAPA nº 5 de 14/02/2017.

Art. 45. Durante todas as etapas de elaboração, desde o recebimento da matéria-prima até a expedição, incluindo o transporte, é proibido utilizar utensílios que pela sua forma ou composição possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto, devendo os mesmos ser mantidos em perfeitas condições de higiene e que impeçam contaminações de qualquer natureza.

Parágrafo Único. Nas câmaras frias da expedição os alimentos, obrigatoriamente, já estarão em suas embalagens primárias e/ou secundárias, sendo, estas últimas, condição *sine qua non* para disposição direta sobre os pallets, os quais são admitidos em composição de madeira apenas para câmaras de congelamento e desde que em ótimo estado, integridade e sem tratamento químico.

Art. 46. Câmara frigorífica, antecâmara e túnel de congelamento, quando houverem, devem ser higienizados regularmente, respeitando suas particularidades, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo órgão competente, sendo proibido ralo.

Art. 47. Identificar os equipamentos, carrinhos, tanques e caixas de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de resíduos, bem como utensílios sujos.

Art. 48. Os estabelecimentos controlados pelo SIM devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas a manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM, conforme POP específico sobre Controle Integrado de Pragas (CIP).

Art. 49. Far-se-á, todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 50. O SIM determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e nos equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação, tais como lavar e desinfetar os pisos, cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras,



pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso e contenção de animais vivos ou depósitos de resíduos industriais, bem como, de quaisquer outras instalações julgadas necessárias.

Art. 51. Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 52. As matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluído o transporte.

Art. 53. Os estabelecimentos devem apresentar atestado médico de seus funcionários, renovado anualmente, com a definição explícita: "APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS", com exames médicos e as recomendações que este julgar pertinente.

§ 1º. A inspeção de saúde deve estar prevista no Manual de BPF, de acordo com normas trabalhistas vigentes, e será exigida sempre que a autoridade sanitária achar necessária, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências da indústria.

§ 2º. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infectocontagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no matadouro ou indústria será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao estabelecimento comunicar o Serviço de Inspeção sanitária e este comunicar o fato à autoridade da saúde pública.

Art. 54. São proibidos o consumo, a guarda de alimentos e o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizem as atividades industriais.

CAPÍTULO VI

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM DAS ANÁLISES LABORATORIAIS

Art. 55. Qualquer produto de origem animal, principalmente os derivados de carnes ou de leite deverão ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

§ 1º. Somente poderá haver aprovação na composição de produto mediante análise e autorização do SIM, através de todos os trâmites listados anteriormente para registro de produtos novos, incluindo alteração de croqui, sendo também disponibilizado em meio físico e digital.

§ 2º. O município, através de seu Serviço de Inspeção, credencia o laboratório UNIANÁLISES do Centro Universitário UNIVATES em Lajeado, com credenciamento no MAPA através da Portaria N° 120 – 08/11/07, Cadastro na FEPAM – Certificado n°: 00033/2012 e no CRBio 3ª região 00330-01-03 para prestar os serviços elencados neste decreto, sendo os custos relativos às análises dos estabelecimentos correndo às expensas destes, conforme contrato.

§ 3º. O município, através de seu Serviço de Inspeção, credencia o laboratório “*Sanuvitas Laboratório Ltda*”, com sede na BR 470, km 226,5, Trevo de Acesso, 533 – Cairú – Garibaldi, RS, com Acreditação Inicial no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO sob n° 25-4-2014, emitida em 18/07/2017, bem como Escopo da Acreditação – ABNT NBR ISSO/IEC 17025 – ENSAIO, de acordo com a Norma de Origem NIT-DICLA-016.

§ 4º. O município, através de seu Serviço de Inspeção, credencia o Laboratório ALAC Ltda., CNPJ n° 94.088.952/0001-52, localizado na Rua David Sartori, n° 601, Bairro Alfândega, CEP: 95.720-000,



Garibaldi/RS, com Certificado de Acreditação Inicial no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO sob nº CRL 0611 e Licença de Operação FEPAM nº 05319/2018 para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

Art. 56. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio de São José do Sul deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual ou municipal devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

§ 1º. Tratando-se de carnes *in natura*, deverão ser submetidos ao tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.

§ 2º. As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, estadual (DIPOA) ou federal (SIF), respectivamente.

Art. 57. Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

§ 1º. A aprovação de rótulo seguirá ordem de preenchimento de formulário de REGISTRO DE PROCEDIMENTOS DIVERSOS PARA ESTABELECIMENTOS, constante no anexo 14 deste Decreto, incluindo registro de memoriais descritivos de processos de fabricação, de composição e de rotulagem de produtos de origem animal de acordo com Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) para cada produto, se houver, podendo o coordenador do SIM exigir que seja anexada ficha técnica de insumos e/ou aditivos utilizados.

§ 2º. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível:

- I – Nome do produto;
- II – Nome empresarial, categoria e endereço do estabelecimento produtor;
- III – Carimbo oficial do SIM;
- IV – CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- V – Marca comercial do produto, quando houver;
- VI – Data de fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VII – Prazo de validade e identificação do lote;
- VIII – Lista de ingredientes e aditivos;
- IX – Indicação do número de registro do produto no SIM;
- X – Instruções sobre a conservação do produto;
- XI – Indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XII – Instruções sobre o preparo e o uso do produto, quando necessário;

§ 3º. Fica estabelecido o formato de "dia - mês - ano" (DD/MM/AAAA) para fins de impressão da validade do produto, bem como número de lote, podendo, a critério do SIM, ser solicitado estudo de vida de prateleira em laboratórios credenciados, caso haja incoerências ou dúvidas nas informações definidas pela empresa em relação ao assunto.

Art. 58. Para definições não constantes neste regulamento, a rotulagem dos produtos provenientes da industrialização deverá seguir o preconizado pela legislação vigente, ou as que vierem a substituir.

Art. 59. Os produtos de origem animal prontos para consumo, bem como toda e qualquer substância utilizada na sua elaboração, estão sujeitos a exames tecnológicos, químicos e microbiológicos de rotina ou no momento de registro de novos produtos, definidos os parâmetros de referência conforme Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) específicos, se houverem, devendo seguir os RTIQ's, RIISPOA e outras legislações pertinentes.



Art. 60. As empresas registradas devem encaminhar mensalmente produtos para análise microbiológica de produtos e água em laboratório credenciado pelo município, de acordo com cronograma próprio do estabelecimento, independentemente das coletas oficiais, integrando suas ações de autocontrole, implementadas pelo Manual de Boas Práticas de Fabricação e Programa APPCC, quando couber.

Parágrafo único. Estabelecimentos que industrializam mais de 01 (um) produto devem encaminhar de forma intercalada, para que todos os produtos sejam analisados dentro do período de um ano.

Art. 61. As coletas oficiais serão determinadas pelo SIM através do cronograma de análises anual de acordo com instruções no Manual de Inspeção anexo.

§ 1º. As amostras oficiais devem ser coletadas proporcionalmente ao número de produtos registrados no SIM, para cada categoria (*in natura* ou elaborados), conforme determinado pelos critérios a seguir:

- a) Um a seis produtos registrados por categoria: análise de 01 (um) produto;
- b) Sete a doze produtos registrados por categoria: análises de 02 (dois) produtos diferentes;
- c) Treze a dezoito produtos registrados por categoria: análises de 03 (três) produtos diferentes;
- d) Dezenove ou mais produtos registrados por categoria: análises de 04 (quatro) produtos diferentes.

§ 2º. A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, a critério do SIM.

§ 3º. O serviço veterinário oficial pode, a qualquer momento, solicitar análises de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento, água ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises da empresa ou do Serviço.

§ 4º. O serviço veterinário oficial pode, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, vida útil de prateleira, etc., assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério do SIM.

§ 5º. O serviço veterinário oficial pode, a qualquer momento, alterar o cronograma de análises através de Ordem de Serviço, a critério do SIM.

§ 6º. Os custos referentes às análises oficiais e privadas são de responsabilidade do estabelecimento registrado junto ao SIM.

Art. 62. As análises serão realizadas trimestralmente para microbiologia e semestralmente para físico-química, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do laboratório credenciado e entrega do laudo final no SIM, a fim de se manter registros completos e auditáveis sobre as amostras analisadas.

§ 1º. As análises físico-químicas para registro de produtos *in natura* ficam dispensadas, inclusive para registro de novos rótulos, definida sua prioridade particularmente no controle dos índices de nitrito e nitrato de produtos beneficiados.

§ 2º. Para casos omissos, aplicar no que couber o disposto na Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA, ou a que vier a substituir.

Art. 63. De acordo com cada categoria de produto, a critério do SIM, o exame físico-químico (FQ) compreende, a critério do SIM:

- I. Umidade;
- II. Gordura;
- III. Proteína;
- IV. Cálcio (base seca);
- V. Nitrito e nitrato;
- VI. Corantes, conservadores ou outros aditivos.

§ 1º. As análises físico-químicas para mel compreendem, a critério do SIM:

- I. Umidade;
- II. Acidez;
- III. Hidroximetilfurfural (HMF);
- IV. Açúcares redutores;



- V. Sacarose aparente;
- VI. Sólidos insolúveis em água;
- VII. Minerais (cinzas);
- VIII. Atividade diastática;
- IX. Prova de Fiehe, de Lund e de Lugol.

§ 2º. As análises físico-químicas, pesquisa de antibióticos e de fraudes no leite cru serão realizadas diariamente na plataforma de recebimento e a cada 02 (dois) meses em laboratório oficial ou credenciado (exceto antibióticos), compreendendo, a critério do SIM:

- I. Teor de gordura;
- II. Acidez titulável;
- III. Fosfatase;
- IV. Peroxidase;
- V. Estabilidade ao álcool/alizarol na concentração mínima de 72% v/v (somente na plataforma);
- VI. Densidade relativa a 15°C;
- VII. Extrato seco total;
- VIII. Extrato seco desengordurado;
- IX. Índice crioscópico mínimo;
- X. Pesquisa de neutralizantes da acidez e de reconstituintes da densidade (mínimo 2 de cada);
- XI. Pesquisa de resíduos de antibióticos (somente na plataforma).

Art. 64. De acordo com cada categoria de produto, a critério do SIM, o exame microbiológico (MB) pode verificar, a critério do SIM:

- I. *Salmonella spp/25*, com ênfase para produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares), bem como gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares).
- II. Coliformes fecais;
- III. Coliformes a 45°C, NMP/g;
- IV. *Staphylococcus aureus*;
- V. Estafilococos coagulase positiva/g, com ênfase nos produtos cárneos salgados (lombos, pés, rabos, orelhas e similares, carne seca e similares), bem como gorduras e produtos gordurosos de origem animal (toucinho, banha, peles, bacon e similares);
- VI. *Listeria monocytogenes/25g*;
- VII. *Clostridium sp*;
- VIII. C. sulfito redutor a 46°C;
- IX. *Bacillus cereus/g*.

Art. 65. Em caso de violação dos parâmetros legais de qualidade de produtos, proceder-se-á a sequência de sanções descritas no artigo 98, iniciando-se com seqüestro dos produtos em estoque no estabelecimento, advertência e suspensão das atividades da linha ou produto.

§ 1º. Em caso de violação dos parâmetros legais de qualidade de água será suspensa totalmente a produção da indústria.

§ 2º. A empresa deverá apresentar ao Serviço de Inspeção um Plano de Contingência com todas as ações para um inquérito epidemiológico, a fim de se descobrir a origem da contaminação, através de suas ações de autocontrole e rastreabilidade descritas no Manual de BPF, com coleta imediata de produto para análise laboratorial, *suabes*, laudos dos fornecedores e outros que se fizerem necessários.

§ 3º. O serviço de Inspeção deverá realizar coletas oficiais de produtos para análises laboratoriais, bem como revisar e avaliar a eficácia dos procedimentos de higienização e demais condições do estabelecimento, seguindo-se a aplicação de penalidade de 10 URM's para cada resultado insatisfatório, limitando-se em 3 (três), gerando, conseqüentemente, a suspensão da linha de produção, a critério do SIM, de acordo com o artigo 98 e seguintes do presente decreto regulamentador.



§ 4º. Havendo suspensão das atividades, a empresa somente será autorizada a voltar a produzir após apresentar 3 (três) resultados satisfatórios.

Art. 65 – A. No caso de desconformidade por *Listeria monocytogenes*, poderá ser investigado todo e qualquer produto registrado, a critério do SIM; contudo, poderá vir a sofrer penalidade prevista neste decreto apenas os produtos de origem animal prontos para o consumo, ou seja, produtos oferecidos à venda em condições de consumo imediato, sem a necessidade de qualquer tratamento adicional, conforme § 3º do Art. 38 deste decreto.

§ 1º. Em caso de desconformidade em produtos prontos para o consumo, aplicar-se-á a penalidade de 100 URM's para cada resultado insatisfatório, limitando-se em 3 (três), gerando, conseqüentemente, a suspensão da linha de produção, a critério do SIM, de acordo com o artigo 98 e seguintes do presente decreto regulamentador.

§ 2º. Se não for possível suspender apenas a linha de produção afetada, em virtude de equipamentos comuns, *layout* e/ou fluxos de contaminação cruzada, poderão ser suspensas todas as atividades de produção da indústria, a critério do SIM.

Art. 66. Considera-se como padrões legais para *Listeria monocitogenes* o disposto na Instrução Normativa nº 161, de 1º de julho de 2022 – ANVISA, ou a que vier a substituir.

Art. 67. O estabelecimento que deixar de apresentar uma análise microbiológica e/ou físico-química de produto pronto ou matéria-prima, tal como leite cru, dentro dos prazos estabelecidos, será autuado, sendo inutilizado o lote cujas amostras forem consideradas impróprias para consumo, devendo a empresa manter registros de rastreabilidade deste produto, o qual deverá ser recolhido pelo estabelecimento e apresentado ao Serviço de Inspeção para ser inutilizado.

§ 1º. No caso de reincidência do não cumprimento do cronograma de análises de produto, o estabelecimento ficará proibido de fabricá-lo, como medida cautelar, em consonância com o inciso V do art. 56 da Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, e terá a sua produção suspensa pelo SIM.

§ 2º. No caso de reincidência de não cumprimento do cronograma de análises de leite cru, o estabelecimento terá suas atividades suspensas ou interditadas, a critério do SIM.

§ 3º. A fim de que se opere a retirada da proibição da fabricação do produto e da suspensão de atividades, a empresa que for autuada na forma deste artigo deverá apresentar 03 (três) laudos de análises microbiológicas e/ou físico-químicas, consecutivos e completos, com todos os parâmetros previstos na legislação dos produtos que não foram analisados no cronograma, bem como apresentar, por escrito, a execução de um plano de ação de prevenção e correção da não conformidade, sob parecer favorável do SIM.

§ 4º - A não apresentação de 03 (três) laudos laboratoriais de análises microbiológicas e físico-químicas consecutivas, de acordo com os padrões vigentes, visando à liberação da produção dentro do prazo de 04 (quatro) meses, gerará o cancelamento do registro do produto junto ao Setor de Registro de Produtos e Rótulos do SIM.

Art. 68. Todos os ingredientes, aditivos e outros produtos que venham a compor qualquer tipo de massa, deverão ter aprovação nos órgãos competentes do Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento e constarem no Formulário de registro de procedimentos diversos para estabelecimentos do SIM.

Parágrafo único. Em relação aos Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia, deverão ser observadas as regulamentações vigentes, ou as que vierem a substituir:

Art. 69. As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio devem estar identificados por meio de carimbos, cujos modelos serão criados pelo SIM no momento oportuno.



Parágrafo único. As carcaças de aves e outros pequenos animais de consumo serão isentos de carimbo direto no produto, desde que acondicionados por peças, em embalagens individuais e invioláveis, onde conste o referido carimbo juntamente com os demais dizeres exigidos para os rótulos.

Art. 70. O carimbo oficial do SIM terá formato circular com os dizeres "Secretaria da Agricultura e Meio Ambiente" acima e "São José do Sul" abaixo, onde deverá trazer ao centro a palavra SIM seguida do número de registro do estabelecimento inspecionado e terá tamanhos padronizados de 3 cm de diâmetro (\emptyset) e 1,5 cm de diâmetro (\emptyset), conforme modelo exposto no anexo 13.

§ 1º. Os rótulos aprovados até a data desta padronização poderão ser utilizados normalmente até findarem seu estoque, onde, após, deverão ser confeccionados de acordo com a padronização ora definida.

§ 2º. Para estabelecimentos com adesão ao SUSAF ou SISBI/POA deverão ser observados os Manuais de Identidade dos selos, sendo a critério do SIM, posicionados lateralmente ou abaixo do carimbo municipal.

§ 3º. Ficam instituídos, outrossim, carimbos para uso administrativo para uso em "NÚMERO DE PROTOCOLO" e "RECEBIDO", terão tamanhos padronizados de 2,5 cm por 6 cm e 1,5 cm por 5 cm, respectivamente, no formato retangular, com local específico para assinatura do Coordenador do "SIM" e número de protocolo ou recebido, conforme modelos definidos no anexo 16.

Art. 71. A embalagem dos produtos de origem animal deverá obedecer às condições de higiene necessárias à boa conservação do produto, sem colocar em risco a saúde do consumidor, obedecendo às normas estipuladas em legislação pertinente.

CAPÍTULO VII

DAS CARNES E DERIVADOS

Art. 72. Conforme Norma Técnica específica, os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 73. O abate de animais para venda direta ou indireta ao consumo público ou para matéria prima, fabricação de derivados no Município de São José do Sul, estarão sujeitos às seguintes condições:

§ 1º. O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados, tanto na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

§ 2º. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes para identificação e procedência.



§ 3º. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Bem Estar Animal, Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, quando couber.

§ 4º. Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis para beneficiamento deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Secretaria da Saúde.

§ 5º. As plantas industriais obrigatoriamente obedecerão ao disposto nas respectivas Normas Técnicas.

CAPÍTULO VIII

DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE DA INSPEÇÃO "ANTE-MORTEM" E "POST-MORTEM", DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA E ABATE NORMAL

Art. 74. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIM, tendo este a prerrogativa de lacrar o brete de atordoamento e romper o lacre quando autorizado o abate.

Parágrafo único. Os bretes de atordoamento deverão prever trinco ou outra forma de colocação do lacre e/ou cadeado.

Art. 75. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem-estar animal, conforme legislação vigente.

Art. 76. Os animais deverão ser obrigatoriamente submetidos à inspeção veterinária "*ante*" e "*post-mortem*" e abatidos mediante processo humanitário, seguindo o preconizado pela Instrução Normativa nº 3 de 17 de janeiro de 2000 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento - MAPA, ou a que vier a substituir.

§ 1º. Com relação à inspeção "*ante-mortem*", cumprir no que couber o disposto nos artigos 85 a 101 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou o que vier o substituir.

§ 2º. Cumprir, no que se refere à inspeção "*post-mortem*" o disposto nos Artigos 125 a 217 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou os que vierem os substituir.

§ 3º. Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos Artigos 105 a 111 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou os que vierem os substituir.

§ 4º. Com relação ao abate normal, nos casos omissos a este Decreto, cumprir no que couber o disposto nos artigos 112 a 124 do RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017, ou os que vierem os substituir.

Art. 77. Consideram-se ações fiscais:

- I. Liberação do abate;
- II. Redução da velocidade de abate;
- III. Interrupção do abate;
- IV. Interdição das seções;
- V. Seqüestro e/ou apreensão e inutilização dos produtos.



Art. 78. Somente será permitido o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 03 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos por um dos membros posteriores. A esfolação só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

Art. 79. Considerar, quando da inspeção de animais, no que tange à carcaças e vísceras, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras apenas nos casos em que houver condições para tal.

§ 1º. No caso de tratamento pelo frio só é permitido beneficiar a carcaça em partes menores antes do congelamento se houver a possibilidade de lacrar a câmara fria para monitoramento e fiscalização do SIM.

§ 2º. Não é admitido matadouro frigorífico sem câmara de congelamento para tratamento pelo frio;

§ 3º. A capacidade nominal da câmara fria do estabelecimento deverá ser superior à capacidade de produção diária em, no mínimo, 3 (três) dias.

Art. 80. É admitido pistola de insensibilização de cartuchos (sem fio) para atordoamento de animais incapacitados de movimentação nos currais, conforme normativas específicas.

Art. 81. O estabelecimento deverá proceder de forma a, sempre, durante o processo de abate garantir a correspondência entre a cabeça, carcaça e vísceras de cada animal a fim de permitir uma fácil identificação.

CAPÍTULO IX

DO LEITE E DERIVADOS

Art. 82. No que couber ou que for omissa neste regulamento, seguir as definições dispostas nos Artigos 392 a 412 do Decreto nº 9.013 de 29 de março de 2017 (RIISPOA) ou o que vier a substituir.

Art. 83. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - área de recepção com projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

II - área de recepção de leite deve possuir equipamentos ou utensílios destinados à filtração do leite.

III - O estabelecimento que recebe leite em latões deve possuir área destinada a lavagem e higienização dos mesmos, localizada de forma a garantir que não haja contaminação do leite.

IV - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de granja leiteira; e

V - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das queijarias.

Parágrafo único. Quando a queijaria não realizar o processamento completo do queijo, a fábrica de laticínios ou usina de beneficiamento será corresponsável por garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e do monitoramento de programas de sanidade do rebanho e de programas de autocontrole.

Art. 84. Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e sanitização de vasilhames e utensílios, não sendo permitido o reuso de embalagens plásticas em geral, sendo permitidas embalagens apenas de primeiro uso.



Art. 85. A higienização interna dos tanques dos caminhões deve ser realizada em local coberto, dispondo de água sob pressão e dos produtos de limpeza necessários, podendo ser realizada na área de recepção.

CAPÍTULO IX

DO PESCADO E DERIVADOS

Art. 86. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis e Norma Técnica específica, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;

II - câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos-fábrica devem atender às mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

CAPÍTULO IX

DOS OVOS E DERIVADOS

Art. 87. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme Norma Técnica Específica.

CAPÍTULO IX

DAS ABELHAS E DERIVADOS

Art. 88. Os estabelecimentos de ovos e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, devem dispor de instalações e equipamentos conforme Norma Técnica Específica.

Art. 89. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como unidade de extração de produtos de abelhas e derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se em uma unidade móvel.



CAPÍTULO V

DAS TAXAS DE VISTORIA E INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 90. Ficam instituídas no Município de São José do Sul as taxas de vistoria, registro, produção, licenciamento e Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal, devidas por todo aquele que desenvolver atividade sujeita à aprovação de Serviço de Inspeção Municipal, cujo lançamento e arrecadação observarão o procedimento previsto no Código Tributário Municipal.

Parágrafo único. A taxa será recolhida:

I – Na solicitação da atividade, quando se tratar de licença, vistoria e/ou registro de estabelecimento.

II – O estabelecimento deverá apresentar ao SIM relatório do movimento fiscal da empresa impreterivelmente até o 10º dia do mês, para que o Serviço possa compilar as informações e elaborar o respectivo Mapa de Produção e expedição da respectiva Taxa de Produção, conforme Art. 91 desde Decreto.

III – O estabelecimento terá 15 dias para o pagamento, após a fiscalização, quando se tratar de inspeção sanitária de produtos de origem animal.

Art. 91. O valor das taxas de registro, produção e licenciamento no SIM serão calculados tendo por base a URM – Unidade de Referência Municipal, na forma da tabela abaixo:

ATIVIDADE	URM
I – Exame de projetos de prédios industriais para industrialização de produtos de origem animal;	
- até 250 m ²	2,00
- Acima de 250 m ²	0,02/m ²
II – Título de Registro, incluindo vistoria prévia de área	2,00
III – Registro de produtos, registro/alteração de rótulo e embalagem (por processo)	1,00
IV – Fiscalização no abate de bovinos, exceto vitelo (por cabeça)	0,10
V – Fiscalização no abate de ovinos, caprinos, suínos e vitelos (por cabeça)	0,04
VI – Fiscalização no abate de aves e coelhos (lote de 100 cabeças)	0,10
VII – Fiscalização de beneficiamento e conserva de pescado (100 kg de pescado)	0,05
VIII – Fiscalização de abate de rã e outros animais (lote de 100 kg)	0,10
IX – Inspeção Sanitária de produtos lácteos (100 litros de leite industrializado)	0,03
X – Inspeção Sanitária de produtos embutidos, conservas e outros produtos processados de origem animal (100 kg de produto final)	0,03



X I – Inspeção Sanitária de ovos (100 dúzias produzidas)	0,05
X II – Inspeção Sanitária de mel (100 kg produzidos)	0,05
XIII – Alteração de Razão Social	2,00
XIV – Encerramento das Atividades	2,00

Art. 92. Os valores correspondentes ao montante do mês serão cobrados dos estabelecimentos mediante os relatórios emitidos pelo encarregado da Inspeção Municipal, conforme Parágrafo único do Art. 90 supracitado.

Art. 93. Aplicam-se à taxa instituída por este Decreto, os dispositivos constantes do Código Tributário Municipal, em especial os relativos às multas, juros, correção monetária, inscrição em Dívida Ativa e demais aspectos pertinentes.

CAPÍTULO XI

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 94. O SIM deve dispor de infraestrutura mínima para contemplar os requisitos relacionados com um programa de necessidades administrativo, inclusive para obtenção da equivalência do Serviço de Inspeção aos sistemas de equivalência pretendidos, SUSAF-RS ou SISBI-POA, os quais exigem as seguintes condições:

I – sala própria, materiais de apoio administrativo, mobiliário, arquivos, equipamentos de informática e demais equipamentos necessários que garantam efetivo suporte tecnológico e administrativo para as atividades de inspeção;

II – sistema de informação: dispor de meios para registro em compilação de banco de dados sobre cadastro dos estabelecimentos, rótulos e projetos aprovados, dados de produção, dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários, doravante denominados “Mapa de Produção” e/ou “Mapa Nosográfico”, mantendo um sistema de informação continuamente alimentado e atualizado;

III – os equipamentos de informática deverão ser considerados modernos e com acesso à internet estando inclusos nos equipamentos mínimos um computador, um monitor e uma impressora com copiadora e scanner; e

IV – veículos oficiais em número e condições adequadas, de modo que ao menos um veículo encontre-se disponível sempre que o Serviço de Inspeção possua necessidade para exercício das atividades de inspeção, fiscalização e supervisão.

Art. 95. O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio (Auxiliar de Inspeção), em número adequado à realização de inspeção sanitária “ante e post-mortem” e tecnológica, obedecendo à legislação vigente, bem como auxiliar(es) administrativo(s) para consecução dos trâmites burocráticos, conforme Art. 4º deste Decreto, e que não tenham conflitos de interesses e possuam poderes legais para realizar as inspeções e fiscalizações com imparcialidade e independência;

§ 1º. Deve promover treinamento e capacitação do seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção) com frequência mínima anual e sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento – MAPA e Órgão Estadual - DIPOA.



§ 2º. Deve efetuar registro de quaisquer reuniões técnicas ou administrativas no âmbito do Serviço de Inspeção Municipal em atas numeradas, bem como notificações aos estabelecimentos no Livro oficial do SIM, recebendo número de protocolo.

§ 3º. Para o cálculo do número de funcionários, médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativo, deverão ser utilizados como critério o volume de produção e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento: o número de estabelecimentos, o volume de produção, a natureza e risco intrínseco dos produtos e a necessidade presencial da inspeção oficial no estabelecimento.

Art. 96. O certificado sanitário do SIM deverá estar sempre visível no estabelecimento, sendo denominado “Título de Registro”, conforme §3º do artigo 10º e modelo de acordo com o anexo 23.

§ 1º. Os demais documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

§ 2º. Os arquivos do SIM, incluindo os digitais, são abarcados sob a ótica do sigiloso industrial, necessitando de autorização do coordenador para visualização e acesso onde apenas a equipe de auxiliares administrativos e auxiliar de inspeção estão autorizados.

CAPÍTULO XII

DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

Art. 97. No caso de descumprimento do disposto no presente regulamento, em atos complementares ou instruções que forem expedidas, serão adotados os procedimentos previstos no artigo 2º da Lei Federal nº 7.889 do dia 23 de Novembro de 1989, ou a que vier a substituir.

§ 1º. Fica criada a ferramenta "Termo de Responsabilidade", a ser assinada pelo estabelecimento, onde o empreendedor atesta ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de São José do Sul, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, de acordo com o elencado na Lei Nº 566 de 08 de julho de 2013 e Decreto em questão (Anexo 08).

§ 2º. Fica criada a ferramenta "Termo de Compromisso", a ser assinada pelo estabelecimento, onde serão estabelecidos os condicionantes e prazos para implementação das adequações estabelecidas pelo SIM, bem como a responsabilidade e compromisso em fazê-los (Anexo 09).

§ 2º. Fica criada a ferramenta “Advertência” a ser utilizada como auxílio na comunicação com os estabelecimentos nas situações prévias ao “Auto de Infração”;

Art. 98. Sem prejuízo das sanções de natureza civil ou penal cabíveis, as infrações sanitárias serão punidas, alternativa ou cumulativamente com as penalidades de:

- I. Multa;
- II. Multa diária;
- III. Apreensão do produto, equipamento e utensílio;
- IV. Perda do produto, equipamento e utensílio;
- V. Inutilização do produto;
- VI. Interdição do produto, equipamento e utensílio;
- VII. Suspensão de fabricação de produto ou linha de produção;
- VIII. Interdição parcial ou total do estabelecimento;
- IX. Suspensão das atividades;
- X. Cancelamento do Registro do estabelecimento.

§ 1º. A aplicação da penalidade seguirá o regramento dos artigos 110, 111, 112 e 113 deste decreto.

Art. 99. As penalidades por infração sanitária serão imputáveis:



- I. Ao proprietário do estabelecimento;
- II. A quem tenha dado causa ao cometimento da infração;
- III. A quem para a infração concorreu.

§ 1.º Considera-se causa, a ação ou omissão sem a qual a infração não teria ocorrido.

§ 2.º Exclui-se a imputação de penalidade à infração cometida decorrente de força maior ou proveniente de eventos naturais ou circunstanciais imprevisíveis, que vierem a determinar a avaria, deterioração ou alteração de produtos ou bens de interesse da saúde pública.

§ 3.º Na ausência do proprietário, o mesmo será notificado na pessoa de seu preposto ou funcionário, ou na pessoa que estiver atuando no estabelecimento ou atividade.

Art. 100. As infrações sanitárias classificam-se em:

- I- **Leves:** em que forem verificadas alguma circunstância atenuante;
- II- **Graves:** em que forem verificadas alguma circunstância agravante;
- III- **Gravíssimas:** em que forem verificadas a existência de duas ou mais circunstâncias agravantes

Art. 101. A pena de multa consiste no pagamento dos seguintes valores, em Unidades de Referência Municipal (URM's):

- I- Infrações leves: de 100 a 500 URM's;
- II- Infrações graves: de 501 a 1.000 URM's;
- III- Infrações gravíssimas: de 1.001 a 1.500 URM's.

§ 1.º Sem prejuízo do disposto nos demais artigos, na aplicação da penalidade de multa, a autoridade sanitária competente levará em consideração a capacidade econômica do infrator, conforme art. 102

§ 2.º O valor da multa será calculado em URM ou valor equivalente ao referencial que a substituir.

§ 3.º Os valores arrecadados com taxas sanitárias e multas serão encaminhados para conta específica a ser criada vinculada ao Fundo Municipal de Defesa do Meio Ambiente, criado pela Lei Ordinária nº 36/2001 de 24 de Abril de 2001.

Art. 102. Para imposição da pena e sua graduação, a autoridade sanitária considerará:

- I- A ocorrência de circunstâncias atenuantes e agravantes;
- II- A gravidade dos fatos, tendo em vista suas consequências para a saúde pública;
- III- Os antecedentes do infrator quanto às normas sanitárias;
- IV- Elementos de convicção e provas complementares à presunção da veracidade nos atos do fiscal.

§ 1.º A decisão da multa será razoável quando:

- I – For referente à situação de fato;
- II – For coerente aos fatos;
- III – Não for tomada passionalmente ou por capricho;
- IV – A solução for proporcional e/ou adequada em relação ao fim que se pretende alcançar.

§ 2.º O Serviço de Inspeção deve rever e anular seus próprios atos, quando eivados de vício de legalidade, e pode revogá-los por motivo de conveniência ou oportunidade, respeitados os direitos adquiridos, em analogia ao Art. 53 da Lei nº 9.784 de 29 de janeiro de 1999, ou o que vier o substituir.

Art. 103. São consideradas circunstâncias atenuantes:

- I- A ação do infrator não ter sido fundamental para a consecução do evento;
- II- A compreensão equivocada da norma sanitária, admitida como escusável, quando patente a incapacidade do agente para entender o caráter ilícito do ato;
- III- A iniciativa do infrator, espontaneamente e imediatamente após o fato, em procurar reparar ou diminuir as consequências do ato lesivo à saúde pública;
- IV- Ter o infrator sofrido coação, a que podia resistir, para a prática do ato lesivo;
- V- Se a falta cometida acarretar consequências de pequena monta e o infrator for primário.



Art. 104. São consideradas circunstâncias agravantes:

- I-** Ser o infrator reincidente;
- II-** Ter o infrator cometido à infração para obter vantagem pecuniária decorrente do consumo, pelas pessoas, de produto ou serviço elaborado em desacordo com a disposição na legislação sanitária;
- III-** Existir coação de outrem para a execução material da infração;
- IV-** Ter a infração consequências danosa à saúde pública;
- V-** Se, tendo conhecimento do ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências cabíveis tendentes a evitá-lo;
- VI-** Ter o infrator agido com dolo, ainda que eventual, fraude ou má-fé.

Parágrafo único. A reincidência específica torna o infrator passível de enquadramento na penalidade máxima e caracterização da infração como gravíssima.

Art. 105. Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena será considerada em razão das que forem preponderantes.

Art. 106. São consideradas infrações sanitárias:

- I-** Construir, instalar ou fazer funcionar estabelecimento de abate ou industrialização de produtos de origem animal sem estar autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM ou outro órgão competente;
- II-** Prestar serviço sem estar autorizado pelo SIM, principalmente de abate;
- III-** Produzir, fabricar, armazenar, transportar, expor, comercializar, divulgar ou entregar para consumo produto em desacordo com a legislação;
- IV-** Descumprir normas legais e regulamentares, medidas, formalidades e outras exigências sanitárias;
- V-** Descumprir atos emanados das autoridades sanitárias competentes, visando à aplicação da legislação pertinente;
- VI-** Opor-se, dificultar ou impedir medidas e ações sanitárias que visem à prevenção de agravos à saúde;
- VII-** Obstar, dificultar, desacatar, impedir ou embaraçar a ação da autoridade sanitária competente.

Art. 107. Para efeito de apreensão ou condenação, além dos casos específicos previstos neste regulamento, consideram-se impróprios para o consumo, no todo ou em parte, os produtos de origem animal que:

- I-** Se apresentem danificados por umidade ou fermentação, rançosos, mofados ou bolorentos que não sejam oriundos do processo normal de fabricação, vinculado ou não à RTIQ, de caracteres físicos ou organolépticos anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento;
- II-** Forem adulterados, fraudados ou falsificados;
- III-** Contiverem substâncias tóxicas ou nocivas à saúde;
- IV-** Não estiverem de acordo com o previsto no presente regulamento;
- V-** Contrariem o disposto em normas sanitárias vigentes.

Parágrafo único. É de responsabilidade do estabelecimento fornecer creolina ou produto similar para desnaturação dos produtos apreendidos, sob pena de suspensão das atividades.

Art. 108. Além dos casos específicos previstos neste regulamento, são consideradas adulterações, fraudes ou falsificações como regra geral:

- I- Adulterações** - Multa no valor de 100 a 500 URM's (cem à quinhentas), quando:
 - a)** Os produtos tenham sido elaborados em condições que contrariam as especificações e determinações fixadas;



- b) No preparo dos produtos haja sido empregada matéria-prima alterada ou impura;
- c) Tenham sido empregadas substâncias de qualidade, tipo e espécie diferentes da composição normal do produto, sem a prévia autorização da inspeção sanitária;
- d) Os produtos tenham sido coloridos ou aromatizados, sem prévia autorização e não conste declaração nos rótulos;
- e) Intenção dolosa em mascarar a data de fabricação.

II- Fraude – Multa no valor de 501 a 1.000 URM's (quinhentos e um a hum mil), quando:

- a) Alteração ou modificação total ou parcial de um ou mais elementos normais do produto, de acordo com os padrões estabelecidos ou fórmulas aprovadas pela inspeção sanitária;
- b) As operações de manipulação e elaboração forem executadas com intenção deliberada de estabelecer falsa impressão aos produtos fabricados;
- c) Supressão de um ou mais elementos e substituição por outros visando o aumento de peso, em detrimento de sua composição normal ou de valor nutritivo intrínseco;
- d) Conservação com substâncias diferentes das aprovadas e permitidas;
- e) Especificação total, ou parcial, na rotulagem de um determinado produto que não seja contida na embalagem ou recipiente.

III- Falsificações – Multa no valor de 1.001 à 2.000 (hum mil e um à dois mil), quando:

- a) Os produtos forem elaborados, preparados e expostos ao consumo com forma, caracteres e rotulagem que constituam processos especiais, privilégios ou exclusividade de outrem sem que seus legítimos proprietários tenham dado autorização;
- b) Forem usadas denominações diferentes das previstas neste regulamento ou em fórmulas aprovadas.

Art. 109. Não pode ser aplicada penalidade sem que previamente seja lavrado o auto de infração detalhando a falta cometida, o artigo infringido, a natureza do estabelecimento com a respectiva localização e a firma responsável.

Parágrafo único. Fica estabelecido o prazo limite de 5 (cinco) dias para o fiscal gerar o auto de infração após a verificação do fato.

Art. 110. O auto de infração deve ser assinado pelo inspetor que constatar a irregularidade, pelo proprietário do estabelecimento ou representante da firma, ou por duas testemunhas se houver, conforme modelo (anexo 24).

Parágrafo único. Sempre que o infrator ou seus representantes não estiverem presentes ou se recusarem a assinar os autos, assim como as testemunhas, quando as houver, será feita declaração a respeito no próprio auto, remetendo-a uma das vias do auto de infração, em caráter de notificação ao proprietário ou responsável pelo estabelecimento ou, ainda, por correspondência registrada através de aviso de recebimento.

Art. 111. O inspetor que lavrar o auto de infração deve extraí-lo em 2 (duas) vias; a primeira será entregue ao infrator e a segunda remetida à seção competente da inspeção sanitária do SIM.

Art. 112. O aforamento para pagamento da multa é de no máximo 6 (seis) meses, onde findado este prazo o infrator deverá ser incluído em dívida ativa e ter o registro do estabelecimento suspenso.

§ 1.º O infrator poderá apresentar defesa até 10 (dez) dias após a lavratura do auto de infração.

§ 2.º A decisão do processo relativo à defesa prevista neste artigo caberá, em primeira instância, a uma comissão especial nomeada pelo Secretário da Agricultura, composta por 3 (três) integrantes preferencialmente servidores concursados e, em segunda instância, ao Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural (CMDR).

§ 3.º O valor da multa poderá ser reduzido em 90%, a critério do SIM, nos termos dos artigos 102 e 103 e em virtude de pagamento à vista do débito.



Art. 113. O descumprimento das normas contidas no presente Decreto ficará sujeito às sanções previstas no artigo 2º, da Lei nº 7.889 de 23 de novembro de 1989, ou a que vier a substituir.

CAPÍTULO XIII

DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 114. Todo abate de animais para venda ao consumidor, prestação de serviço de abate ou industrialização e beneficiamento realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF (Serviço de Inspeção Federal), SIE (Serviço de Inspeção Estadual) e SIM (Serviço de Inspeção Municipal), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis à apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos as demais penas da lei.

Art. 115. Para realizar os serviços de fiscalização no nível do comércio, o SIM auxiliará em conjunto com outros setores e/ou órgãos públicos, os serviços de fiscalização em nível de consumo. Esta inspeção exigirá a comprovação e a documentação da origem, bem como, as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.

Art. 116. A cada 05 (cinco) anos ou sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 117. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo coordenador do SIM, ficando o Secretário Municipal de Agricultura autorizado, através de portaria, a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento deste regulamento, sendo considerados de procedimento interno do Serviço.

Art. 118. As indústrias, empresas e abatedouros terão um prazo de 90 (noventa) dias, prorrogáveis por mais 90 (noventa) dias, a critério do SIM, para se adequarem as normas previstas no presente Decreto e legislação Federal, Estadual e Municipal pertinente à matéria.

Art. 119. As despesas decorrentes deste Decreto serão atendidas através de dotações orçamentárias próprias.

Art. 120. Ficam aprovadas as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Fábricas de Conservas de Produtos Carneos (Exceto Enlatados), para Entrepostos de Ovos, para Matadouros Frigoríficos de Bovinos (e Bubalinos) e para Matadouros Frigoríficos de Suínos (e Javalis), em anexo a este Decreto.

Art. 121. Revogam-se as disposições em contrário, especialmente o Decreto nº 835 de 23 de janeiro de 2019.

Art. 122. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO JOSÉ DO SUL, RS, 23 DE JANEIRO DE 2019.

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE.

Data supra.

JULIANE MARIA BENDER

Prefeita Municipal

DAIANA MAIRA CAVALHEIRO

Secretária de Administração



ANEXO 01 – MANUAL DE INSPEÇÃO – SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

**SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL
– SIM –**



**MANUAL DE PROCEDIMENTOS E ROTINAS DO
SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL DE
SÃO JOSÉ DO SUL – RS**

SÃO JOSÉ DO SUL – RS

2023



INTRODUÇÃO

Esse documento tem por finalidade auxiliar a inspeção municipal em sua organização e na realização das atividades. Orienta no preenchimento das planilhas de verificação, notificações e autos de infração.

Este manual visa orientar e padronizar os procedimentos e rotinas adotados pelo Serviço de Inspeção nos estabelecimentos registrados junto ao município. É dirigido a toda a equipe, sejam médicos veterinários, auxiliares de inspeção e administrativos, responsáveis pela inspeção municipal como ferramenta auxiliar das rotinas de trabalho e fiscalização.

ORGANIZAÇÃO, ESTRUTURA ADMINISTRATIVA E ÂMBITO DE APLICAÇÃO

De acordo com o Art. 81 da Lei Orgânica Municipal, a administração municipal é constituída dos órgãos integrados na estrutura administrativa da Prefeitura Municipal e das entidades dotadas de personalidade jurídica própria, onde os órgãos da administração direta que compõem a estrutura da Prefeitura se organizam e se coordenam, atendendo aos princípios técnicos recomendáveis ao bom desempenho de suas atribuições (§ 1º do Art. 81.)

O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - SIM - é vinculado à Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, conforme figura 01.

A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal é exercida em todo o território do Município de São José do Sul, em relação às condições higiênico-sanitários a serem preenchidas pelos matadouros, indústrias e estabelecimentos comerciais, que se dediquem ao abate, industrialização e comércio de carnes e demais produtos de origem animal no comércio municipal, onde sua operacionalização obedece às normativas em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

O cargo de coordenador do Serviço de Inspeção Municipal é exercido por médico veterinário e este tem por responsabilidade técnica de fazer cumprir as normas previstas na lei de criação do SIM e decreto que a regulamenta, bem como outras podem vir a ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos registrados no município.



Figura 01 - Organograma do Serviço de Inspeção Municipal – SIM.



SEDE DA INSPEÇÃO

É responsabilidade do médico veterinário responsável pela inspeção local a organização e o zelo das dependências cedidas ao SIM nos estabelecimentos. O Fiscal deve, assim, garantir que as dependências possuam mobiliário necessário (escrivania, mesa, cadeiras, armários, cabides, etc.), material básico de escritório (papel, pastas, canetas, pranchetas, termômetros, grampeador, calculadora, luvas, etc.) e itens de conforto, quando for o caso, respeitando as peculiaridades de cada local.

A sede da inspeção local deverá ser identificada por placa nos mesmos moldes do carimbo da inspeção. O acesso às dependências é exclusivo aos funcionários da inspeção ou pessoas autorizadas pelo responsável. As dependências deverão permanecer chaveadas fora dos horários de produção ou, a critério do médico veterinário, deverá haver local para guarda segura de carimbos, lacres, documentos, etc.

Da mesma forma, conforme o Decreto 835 de 23 de janeiro de 2019 em seu art. 06, as empresas registradas são obrigadas a fornecer material à Inspeção Municipal para seu uso exclusivo, de acordo com o tempo de permanência na empresa, número de pessoas, entre outros, cabendo à empresa a limpeza e manutenção das dependências da inspeção.

RECURSOS HUMANOS

O Serviço de Inspeção Municipal – SIM – conta com uma estrutura administrativa enxuta para execução de suas atividades, englobando sala isolada com mesa, cadeiras, arquivo e computador exclusivos, impressoras, telefone e carro, dentre outros equipamentos complementares.

O Serviço de Inspeção Municipal – SIM é composto por 01 (um) coordenador médico veterinário e 01 (um) auxiliar administrativo com experiência nos serviços da Secretaria da Agricultura, além de Posto Veterinário Zootécnico, responsável por serviços diversos de Inspeção Veterinária. A equipe deverá ser incrementada com auxiliar de inspeção e/ou mais um médico veterinário, conforme a necessidade.

UNIFORME

A empresa registrada no SIM deve disponibilizar uniformes completos (calça, jaleco, touca), limpos, em quantidade adequada e com troca diária para todos que trabalham na inspeção. Também deve fornecer EPI's (botas, jaquetas, mangas plásticas, luvas, protetores auriculares, capacete, etc.) conforme a necessidade local. A identificação do uniforme deve ser feita por meio de cruz verde na manga e/ou touca (ou capacete) para o médico veterinário e por cruz azul para os demais auxiliares, quando for o caso.

ORGANIZAÇÃO GERAL

O médico veterinário deve garantir a perfeita organização de todos os documentos e materiais inerentes ao Serviço, como notificações, ofícios, memorandos, documentos recebidos, planilhas de verificação, análises, comprovantes de pagamento de taxas, etc., separados por pastas devidamente identificadas para que estejam prontamente disponíveis para consulta local ou de Supervisão.

Nos estabelecimentos registrados, deverão ficar afixadas em painel ou parede em local de fácil visualização cópia do título de registro, lista de produtos registrados, dentre outros.

A organização e emissão de documentos serão tratadas de maneira específica mais adiante.

ARQUIVAMENTO

Para o arquivamento eletrônico devem ser criadas no programa de e-mail pastas específicas por assunto e/ou Estabelecimento registrado

Para o arquivamento físico de documentos devem ser organizadas pastas conforme a necessidade, sendo divididas por tópicos, quais sejam:



- Pasta** – Documentos Serviço de Inspeção – SIM
- Pasta** – Ofícios, Portarias, Notas Fiscais
- Pasta** – Cursos Serviço de Inspeção – SIM
- Pasta** – Adesão SISBI – SUSAF
- Pasta** – Laboratório Cadastrado
- Pasta** – Estabelecimento A – Administrativo
- Pasta** – Estabelecimento A – Inspeções (identificados por ano)
- Pasta** – Estabelecimento A – Análises laboratoriais
- Pasta** – Estabelecimento A – Mapas de Produção (identificados por ano)
- Pasta** – Estabelecimento A – Projetos/Plantas (identificados por ano)
- Pasta** – Estabelecimento A – Rótulos (identificados por ano)
- Pasta** – Estabelecimento A – Processos Diversos/Ofícios e Notificações

OBS: Cada estabelecimento registrado deverá ter suas pastas específicas conforme modelo e necessidades.

Os documentos devem ser mantidos arranjados sistematicamente e de forma rotineira, a fim de manter uma organização para pronto acesso interno ou de auditorias externas.

DOCUMENTOS OFICIAIS DA INSPEÇÃO

A comunicação oficial entre inspeção e empresa, e dentro do próprio Serviço deve respeitar as seguintes regras: As comunicações para a empresa ou para “fora” do Serviço devem ser feitas por meio de ofícios, enquanto que as comunicações internas devem ser realizadas por memorandos. Os documentos gerados no Serviço de Inspeção devem ser identificados seguindo a seguinte regra: “nome do documento + numeração (seqüencial e anual) + SIM + número de registro no SIM”. Exemplo: “Ofício nº 00/2013 – SIM 000”.

Os documentos endereçados à empresa ou autos de qualquer natureza (infração, multa, suspensão, liberação, etc.) devem sempre ser recebidos e assinados pelo representante legal do estabelecimento ou alguém por ele autorizado mediante procuração registrada em cartório. Fica a critério do responsável pela inspeção, em casos específicos e de menor importância, comunicações diretas, por exemplo, ao setor de qualidade ou RT da empresa.

Todos os documentos oriundos da empresa ou de terceiros deverão ser protocolados com a inscrição “recebido em (data)”, além de carimbo e assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu, mesmo quando recebidos via protocolo na recepção e recepcionados no SIM via sistema informatizado.

Todas as cópias de documentos recebidas pelo Serviço Oficial deverão ter a inscrição “confere com o original”, além de carimbo e assinatura do funcionário da inspeção que o recebeu após comprovar sua autenticidade conforme o documento original.

Abaixo segue descrição e uso dos documentos regulares da inspeção e forma de organização dos documentos em geral:

Ofício

Utilizado na comunicação entre a inspeção e a empresa ou terceiros. Normalmente utilizado para fazer solicitações ou comunicações de qualquer natureza ou repasse de informações do SIM. Uma cópia sempre deve ser arquivada na pasta específica de documentos emitidos pela inspeção, após a devida ciência por escrito do destinatário no próprio documento.

Memorando

Utilizado nas comunicações internas da Secretaria e encaminhamentos de documentação dentro da Secretaria. Deve ser arquivado em pasta específica de documentos emitidos pela inspeção local.



Notificação

Utilizada para comunicação à empresa de não conformidade em alguma verificação realizada pela inspeção. Quando necessário, deve-se estipular prazo de retorno da notificação devidamente preenchida com as ações corretivas propostas. Deve se limitar à descrição da não conformidade, data e hora da ocorrência e, se for o caso, às ações fiscais tomadas pela inspeção. A definição da ação corretiva a tomar é de responsabilidade da empresa.

Após o retorno da notificação, cabe ao médico veterinário a análise e a aceitação ou não das medidas propostas, relacionando suas conclusões e número de auto de infração no verso da mesma. Depois de sanada a não conformidade, a notificação é encerrada e arquivada em pasta específica. Deve ser preenchida em duas vias, ficando a inspeção com a segunda via para comprovar sua entrega à empresa.

Comprovante de pagamento de taxas (produção, multas, etc.)

Arquivar cópia dos comprovantes de pagamento em pasta específica. A inspeção deve ter condições de avaliar se o mapa de produção fornecido pela empresa condiz com a produção real. Para tal avaliação deve levar em consideração o acompanhamento dos processos de produção, matéria prima recebida, insumos, estoque e demais necessários.

DA LEGISLAÇÃO MUNICIPAL PERTINENTE

Em consonância com as diretrizes e orientações repassadas em audiências e auditorias junto ao DIPOA/DDA/SEAPA-RS, bem como MAPA, o município de São José do Sul adequou e atualizou sua legislação referente ao Serviço de Inspeção Municipal – SIM.

Para tanto, o município de São José do Sul possui a legislação citada a seguir e pela qual este documento é anexado:

- **Lei Municipal nº 566 de 08 de julho de 2013.**
- **Decreto Municipal nº 1135 de 28 de fevereiro de 2023.**

DA FREQUENCIA DAS INSPEÇÕES DE ROTINA, CRONOGRAMA DE TRABALHO E ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO SANITÁRIA

O Serviço de Inspeção Municipal possui um calendário de ações dividido em inspeções de rotina quinzenais, inspeções de rotina mensais, verificação ou apuração de denúncias e programas específicos de treinamentos e capacitação, tanto dos estabelecimentos registrados (produtores, agroindústrias, técnicos, etc.) como dos servidores que atuam no SIM.

Deste modo, foram criados 2 tipos de formulários de inspeção: o primeiro mais reduzido para visitas quinzenais, com uma lista de itens a serem observados com ênfase nos aspectos operacionais da atividade em questão e liberação das atividades diárias, como manipulação e beneficiamento, além de pontos específicos de produtos e insumos. Basicamente, elencam-se os itens: teto, parede, piso, equipamentos, manipuladores, odor, qualidade da água, resíduos, insumos, temperatura do alimento, da sala, da câmara, registros, organização geral. Desta forma, aplica-se o conceito de C (conforme), NC (não conforme) ou NSA (não se aplica).

O segundo formulário, mais completo, é composto de uma lista mais completa de itens a serem repassados nas visitas mensais ou para estabelecimentos novos, de acordo com material juntado **anexo**, dando-se ênfase aos aspectos estruturais do estabelecimento que necessitam de manutenção, onde, igualmente, se aplica o conceito de C (conforme), NC (não conforme) ou NSA (não se aplica).

O responsável pela inspeção local, de estabelecimentos com inspeção periódica, DEVE comparecer em cada estabelecimento sob sua inspeção pelo menos uma vez a cada 2 semanas, conforme regramento estabelecido no decreto regulamentador.



Deve solicitar as empresas relação com dias e horários de produção e chegar antes do início da mesma para fazer a verificação para liberação, quando couber.

É obrigação da inspeção conhecer o processo de todos os produtos de cada estabelecimento sob sua inspeção devendo, para tanto, acompanhar e avaliar rotineiramente seus processos. Deve ter conhecimento e controle sobre matéria prima e insumos. Acompanhará análises laboratoriais e controlará temperatura, embalagem e rotulagem, validade, consumo e qualidade desses dificultando, assim, a ocorrência de problemas sanitários e de fraude econômica.

O responsável pela inspeção deve preencher as planilhas de verificação, notificações e autos de infração. Todos os documentos devem ser preenchidos utilizando canetas, não devendo ser passados a limpo e evitando rasuras. Quando ocorrerem erros no preenchimento das planilhas esses deverão ser colocados entre parênteses, transcrito o valor correto e rubricado pelo avaliador.

Sendo observadas não conformidades (NC), essas devem originar notificações, conforme modelo. A notificação pode ser emitida pelo médico veterinário, técnico ou auxiliar da inspeção. A frequência e o andamento das mesmas estão descritas a seguir. A inspeção local deverá indicar, no verso da notificação, demais ações tomadas assim como o encerramento da mesma. Anexar resposta(s) da empresa junto à notificação. As notificações resultarão na emissão de auto de infração, quando:

- a notificação não for respondida dentro do prazo estipulado. Respostas insatisfatórias devem ser devolvidas e tratadas como não respondidas;
- a ação corretiva não tiver sido eficiente;
- não cumprir os prazos propostos, por descaso;
- imediatamente, nos demais casos descritos;
- após reincidência(s) das notificações, conforme descrito posteriormente. Nesses casos a contagem das notificações é zerada quando realizada a emissão do auto de infração.

O encarregado pela inspeção é o responsável por autuar, de acordo com a notificação. Quando o encarregado não for médico veterinário o auto de infração será emitido pelo coordenador do SIM, conforme modelo de auto de infração.

Quando forem observadas falhas na higienização durante o processo (PPHO operacional) esse processo deverá ser interrompido, os produtos retirados e retomados após a higienização. Verificar a eficiência da higienização das caixas, carros e demais utensílios utilizados na produção. Observando falhas na higienização, escoamento, acúmulo de águas residuais ou de resíduos sólidos, devem ser tomadas ações fiscais, podendo, até mesmo, interromper a produção para a resolução, se julgar necessário. Essa(s) NC deverão ser notificadas.

Sempre que for constatada uma NC ela deve ser seguida de uma ação fiscal. Todas NC observadas, mesmo as não previstas nesse documento, devem ser notificadas.

Todos os documentos verificados pela inspeção devem ser carimbados com a data da verificação e rubrica do médico veterinário da inspeção.

Em relação ao Cronograma de Trabalho, outro documento anexo (Planilha Excel), estabelece uma descrição mensal detalhada de todas as atividades do SIM com periodicidade anual, representado por data, atividade, área/especificação, responsável, frequência, data de entrega do ofício e situação atual do procedimento, ou seja, se realizado, não realizado ou pendente.

O Serviço de Inspeção Municipal estabelece, juntamente com o setor da vigilância sanitária, um calendário de atividades de educação sanitária no município, identificando os diversos públicos-alvo (produtores, agroindústrias, responsáveis técnicos, etc.), onde seus respectivos temas serão elencados conforme a necessidade e o estágio do empreendedor em questão, especificando carga horária e conteúdo programático. A frequência destes cursos é pensada de forma anual e executada na forma de palestras com projetor.

Outrossim, a capacitação e reciclagem dos servidores que atuam no SIM é pensada de forma anual, podendo ocorrer fora do município, em participações de cursos de extensão, treinamentos específicos e/ou



congressos, como também trazendo palestrantes ao município, em consonância ao inciso XVIII do artigo 147 do Regime Jurídico dos Servidores Municipais, tal como segue abaixo:

TÍTULO VIII
DO REGIME DISCIPLINAR
CAPÍTULO I
DOS DEVERES

Art. 147. Além dos que lhe cabem em virtude de seu cargo e dos que decorrem, em geral, de sua condição de servidor público, são deveres do servidor:

XVIII - freqüentar cursos e treinamentos instituídos para seu aperfeiçoamento e especialização.

**DA NORMATIZAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO,
PERIODICIDADE DAS ANÁLISES LABORATORIAIS E
LICENCIAMENTO AMBIENTAL**

Em relação à normatização sobre Boas Práticas de Fabricação (BPF), o SIM segue o preconizado pela Portaria Nº 368, de 04 de setembro de 1997, que aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos elaboradores e/ou industrializadores de alimentos, ou a que vier a substituir, sendo o documento norteador para verificação e aprovação dos Manuais de Boas Práticas de Fabricação apresentados pelos empreendedores e seus respectivos responsáveis técnicos.

Este fundamento legal apontado serve, tão somente, como base para a análise do SIM sobre os Manuais de BPF, sendo adaptados de acordo com a realidade municipal, bem como incrementado com as orientações das auditorias de manutenção do SUSAF e cursos freqüentados.

Em relação ao monitoramento da qualidade da água, o único estabelecimento inspecionado pelo SIM atualmente é abastecido pelo Sistema Alternativo Coletivo (SAC) denominado Poço 7 - Dom Diogo Morro, localizado nas coordenadas 29°31'08,09" S e 51°28'27,44" O, na localidade de Linha Bonita Alta, sob responsabilidade municipal e fiscalizado pela Vigilância Ambiental Municipal, através de programa governamental específico (SISAGUA).

A análise do referido poço apresenta-se potável nos requisitos físico-químicos analisados (pH, cor, cloro residual livre e turbidez), bem como nos requisitos microbiológicos (Coliformes Totais e *Escherichia coli*), sendo as análises laboratoriais emitidas mensalmente por laboratórios terceirizados (Controle: Hidroquim e Vigilância: LACEN), credenciados e atestadas por químico responsável.

Em relação às análises laboratoriais dos produtos, o estabelecimento com registro no Serviço de Inspeção Municipal está sujeito ao calendário oficial de verificação, assim como deve dispor de meios próprios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

No momento do registro de um novo produto, o empreendedor deve apresentar as análises laboratoriais dos produtos finais, onde o regramento geral é descrito nos artigos 60 a 68 do Capítulo VI do presente Decreto Regulamentador.

A verificação das análises terá periodicidade trimestral ou semestral e será aleatória, a critério do coordenador do SIM e conforme descrito nos artigos supracitados, ficando o estabelecimento responsável pelos custos do laboratório credenciado e entrega do laudo final no SIM, a fim de se manter registros completos sobre as amostras analisadas. Recentemente o município firmou convênio com o laboratório UNIANÁLISES do Centro Universitário UNIVATES em Lajeado, Credenciamento no MAPA através da Portaria Nº 120 – 08/11/07, Cadastro na FEPAM – Certificado nº: 00033/2012 e no CRBio 3ª região 00330-01-03.



Da mesma forma, o município, através de seu Serviço de Inspeção, credenciou o laboratório “*Sanuvidas Laboratório Ltda*”, com sede na BR 470, km 226,5, Trevo de Acesso, 533 – Cairú – Garibaldi, RS, com Acreditação Inicial no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO sob nº 25-4-2014, emitida em 18/07/2017, bem como Escopo da Acreditação – ABNT NBR ISSO/IEC 17025 – ENSAIO, de acordo com a Norma de Origem NIT-DICLA-016.

O município, através de seu Serviço de Inspeção, também credenciou o Laboratório ALAC Ltda., CNPJ nº 94.088.952/0001-52, localizado na Rua David Sartori, nº 601, Bairro Alfândega, CEP: 95.720-000, Garibaldi/RS, com Certificado de Acreditação Inicial no Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia – INMETRO sob nº CRL 0611 e Licença de Operação FEPAM nº 05319/2018 para realizar ensaios em amostras oriundas dos programas e controles oficiais do Serviço de Inspeção Municipal - SIM.

As coletas laboratoriais se iniciam com notificação oficial do Serviço de Inspeção ao estabelecimento sobre a necessidade de encaminhamento da análise oficial e, conjuntamente, devem contemplar preenchimento de formulário específico do laboratório com todas as informações pertinentes ao(s) produto(s) que se quer analisar.

Na indústria, o Serviço de Inspeção, através de seu técnico Médico Veterinário ou auxiliar de inspeção, realiza o procedimento de assinaturas e preenchimento dos documentos envolvidos, tais como identificação do produto, data da coleta, data de fabricação e validade, lote e temperatura deste no momento da coleta, procedendo à colocação do lacre numerado.

As coletas de produtos e água devem ser realizadas, preferencialmente nos 10 (dez) primeiros dias do mês, seguindo o cronograma de coletas elaborado pelo SIM, conforme metodologia e critérios estabelecidos em decreto.

Quando do recebimento do resultado da análise, o médico veterinário deve assinalar no corpo da análise “visto em (data)”, carimbar e assinar. No caso de análise em desacordo, escrever também “gerou AI (número do auto de infração)”, seqüestrar o(s) lote(s) do(s) produto(s) em desacordo e tomar demais ações legais previstas. Quando a análise em desacordo for de ordem sanitária, devem ser seqüestrados, também, os lotes seguintes do produto para análise.

Arquivar as análises de produtos separadas por mês em pasta específica.

Em relação ao Licenciamento Ambiental, o SAmbiental de Operação (LO) ou, no caso de haver de isenção da licença Ambiental, a respectiva Declaração de Isenção de Licenciamento Ambiental. No artigo 23 do Decreto regulamentador do Serviço, é definido que “*Previamente à vistoria do terreno, o processo será encaminhado ao Setor de Meio Ambiente do Município para Parecer Técnico Preliminar (PTP), a fim de alinhar e otimizar os parâmetros e requisitos legais para aprovação do empreendimento*” (sic).

AÇÕES DE COMBATE À FRAUDE ECONÔMICA E FISCAL, AÇÕES DE COMBATE ÀS ATIVIDADES INFORMAIS

Sobre os mecanismos de combate à fraude econômica, o SIM analisa primeiramente a Planilha de recebimento de matéria prima (carcaças) da indústria, avaliando número, espécie animal, temperatura de entrada, etc., cruzando estas informações de produção mensal compiladas nos relatórios de vendas e notas fiscais emitidas pelo estabelecimento apresentadas ao Serviço.

Igualmente, importante ação consiste em verificar as entradas e saídas em nome do estabelecimento/produtor, bem como as notas de saída do frigorífico em que são realizados os abatimentos. Após, é gerado um mapa de produção (com conseqüente taxa municipal) especificando detalhadamente cada produto comercializado e sua quantidade em quilos (kg).

A respeito das ações de combate às atividades informais, é delineada uma parceria do SIM com o setor da vigilância sanitária do município, tanto na observância de estabelecimentos como na circulação de produtos sem origem definida no município, deste modo intensificando ações e somando forças na execução de suas atividades.



Neste quesito, salienta-se a dificuldade e o tempo necessário para inverter toda uma situação cultural, principalmente em municípios pequenos, onde praticamente todo produtor rural beneficia carne e derivados, leite e derivados, mel, ovos, etc. Neste sentido, busca-se uma atenção maior nas palestras orientadoras sobre os benefícios de se entrar para a formalidade e legalidade, principalmente quando há comércio envolvido, através de atividades de educação sanitária, listadas anteriormente, bem como projeto piloto para criação de um centro multifinalitário para beneficiamento de produtos de origem animal, vinculado a um Plano de Desenvolvimento do Município.

No caso de haver extrema dificuldade em impetrar alguma ação, poderá ser solicitada ajuda do Estado e da União para sua execução, a exemplo das Forças Tarefa de Alimento Seguro do Ministério Público, ou semelhantes.

Cláudio Eduardo da Costa Alves
Médico Veterinário
CRMV RS 8554
Matrícula 372
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal –
SIM



ANEXO 02 – REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE VISTORIA NA ÁREA

SOLICITAÇÃO DE VISTORIA

Ilmo. Sr. Coordenador
Serviço de Inspeção Municipal - SIM
Médico Veterinário
Cláudio Eduardo da Costa Alves
Município de São José do Sul - RS

A Empresa **Tal**, localizada na rua **Tal**, Município **Tal**, Cep. **Tal** Telefone **Tal**, CNPJ N° **Tal**, Inscrição Estadual n° **Tal**, vem através de seu proprietário(a), **Fulano de Tal**, solicitar vistoria no seu endereço para avaliar a possibilidade para a atividade **Tal** (dizer qual a atividade pretendida).

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Cordialmente

Em **Tal data**.

Proprietário **Tal**,
Responsável pela empresa **Tal**.



ANEXO 03 – REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

REQUERIMENTO PARA SOLICITAÇÃO DE REGISTRO

Ilmo. Sr.(^a) Prefeito(a) Fulano(a) de Tal
MUNICÍPIO DE SÃO JOSÉ DO SUL.

A Empresa **Tal**, CNPJ nº **Tal**, Inscrição Estadual nº **Tal**, vem por meio deste, solicitar o Registro ou a aprovação do projeto, junto a essa Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, da sua “**DIZER ATIVIDADE**”, localizada na rua **Tal**, município **São José do Sul**, CEP. 95.748-000, possuindo o telefone **Tal**, anexando para tanto, os documentos necessários.

Certos de sua atenção, despedimo-nos cordialmente,

Em São José do Sul, maio de 2018.

Fulano de Tal,
Responsável pela Empresa Tal.



ANEXO 04 – REQUERIMENTO PARA ANÁLISE DE PROJETO

SOLICITAÇÃO DE ANÁLISE DE PROJETO

Ilmo. Sr. Coordenador
Serviço de Inspeção Municipal - SIM
Médico Veterinário
Cláudio Eduardo da Costa Alves
Município de São José do Sul - RS

A Empresa **Tal**, localizada na rua **Tal**, Município **Tal**, Cep. **Tal** Telefone **Tal**, CNPJ N° **Tal**, Inscrição Estadual n° **Tal**, vem através de seu proprietário(a), **Fulano de Tal**, solicitar vistoria no seu endereço para avaliar a possibilidade para a atividade **Tal** (dizer qual a atividade pretendida).

Sem mais para o momento, agradecemos desde já a atenção.

Cordialmente

Em **Tal data**.

Proprietário **Tal**,
Responsável pela empresa **Tal**.



ANEXO 05 – ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL ECONÔMICO-SANITÁRIO

- 1) Nome da firma, do proprietário ou do arrendatário.
- 2) Denominação do estabelecimento (Nome Fantasia, se existir)
- 3) Endereço e Telefone para contato do estabelecimento
- 4) Categoria do estabelecimento (Art. 8º)
- 5) Capacidade máxima do estabelecimento: a) - de abate; b) - de beneficiamento; - c) de industrialização, dos diferentes produtos.
- 6) Descrever o processo de abate de cada espécie, de processamento ou de industrialização de cada produto.
- 7) Produtos que pretende fabricar e comercializar.
- 8) Matéria-prima (animais, leite, carnes, etc.): procedência, tipos (*in natura*, resfriado, congelado, etc.).
- 9) Mercado de consumo.
- 10) Número aproximado de empregados.
- 11) Meios de transporte a serem utilizados.
- 12) Água de abastecimento; a) - procedência e volume de vazão; b) - processo de captação; c) - sistema de tratamento; d) - depósitos e sua capacidade; e) - distribuição.
- 13) Destino dado às águas servidas, esgotos, meios empregados para a depuração das águas servidas antes de lançadas nos esgotos, rios, riachos, etc. (nº licença ambiental)
- 14) Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências.
- 15) Separações das dependências de elaboração ou manipulação dos produtos comestíveis e não comestíveis.
- 16) Telas a prova de insetos nas janelas, molas de vai-e-vem nas portas das dependências de elaboração e dos depósitos de produtos comestíveis e não comestíveis, cortinas de ar nas portas e descrição de outras aberturas.
- 17) Natureza dos revestimentos dos pisos e paredes.
- 18) Teto das salas de elaboração dos produtos comestíveis.
- 19) Natureza e ou revestimento das mesas e equipamentos.
- 20) Instalações frigoríficas, área de capacidade das câmaras, sistema de refrigeração e capacidade dos compressores, máquinas, aparelhos e equipamentos.
- 21) Vestiário, sanitários e refeitório para funcionários.
- 22) Sala para inspeção.
- 23) Indicação de existência nas proximidades, de curtumes, fábrica de produtos orgânicos e outros estabelecimentos industriais que por sua natureza possa produzir mau cheiro.
- 24) Local e data.
- 25) Assinatura do responsável pelo estabelecimento.



ANEXO 06 – ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO

ROTEIRO PARA ELABORAÇÃO DE MEMORIAL DESCRITIVO DA CONSTRUÇÃO:

- 1) Nome da firma interessada no projeto
- 2) Localização do futuro estabelecimento
- 3) Natureza do estabelecimento
- 4) Responsável pelo projeto
- 5) Área do terreno
- 6) Área a ser construída
- 7) Área útil
- 8) Recuo do alinhamento da rua
- 9) Duração provável da obra
- 10) Argamassa
- 11) Fundações
- 12) Pé direito
- 13) Madeiramento e coberturas
- 14) Forros
- 15) Portas (dimensões e material - especialmente das câmaras frias)
- 16) Revestimento geral
- 17) Pavimentação
- 18) Esquadrias
- 19) Impermeabilização (discriminar o material a ser empregado no piso e nas paredes das diferentes dependências)
- 20) Instalações de água
- 21) Sistema de esgoto (detalhes sobre o modo e processo de depuração antes de ser lançado na corrente d'água)
- 22) Pintura geral
- 23) Custo provável da obra.

Em **Tal data.**

Assinatura do Engenheiro ou Arquiteto responsável
CREA ou CAU nº _____



ANEXO 07 - ESTRUTURA SUGERIDA PARA MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

- 1. Apresentação Geral**
- 2. Responsabilidade Técnica**
- 3. Identificação da empresa consultora**
- 4. Identificação do Empreendedor**
- 5. INTRODUÇÃO**
- 6. Objetivos**
- 7. Campo de aplicação**
- 8. Definições de termos constantes no manual**
- 9. Enquadramento Legal**

MEMORIAL ECONÔMICO SANITÁRIO MEMORIAL DESCRITIVO DO EMPREENDIMENTO

Nome do empreendimento

Tamanho m²

Relação dos produtos e suas disposições

Matéria-prima

Mercado de consumo

DESCRIÇÃO RECURSOS HUMANOS E PROCEDIMENTOS

Número aproximado de empregados

Quadro de Funcionários e Descrição dos Cargos

Procedimentos de Admissão

Métodos Utilizados para Treinamento

Regras e Condutas dos Funcionários

Procedimentos de Avaliação Médica

Procedimentos para Uso de Uniformes

Procedimentos para Alimentação dos Funcionários

Procedimentos para Segurança do Trabalho

Procedimentos para Visitantes

Meios de transporte a serem utilizados

Água de abastecimento

Destino dado às águas servidas, esgotos (nº licença ambiental)

Abastecimento de energia elétrica

CONDIÇÕES AMBIENTAIS

Externas

Vias de Acesso

Controle Integrado de pragas

PRÉDIOS E INSTALAÇÕES

Natureza dos revestimentos dos pisos e paredes

Ventilação e iluminação (natural ou artificial) nas diversas dependências

Área de estoque de matéria-prima

Divisórias

Sanitários



DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS EXISTENTES E SUAS ESPECIFICAÇÕES
MEMORIAL DESCRITIVO DOS EQUIPAMENTOS
MANUTENÇÃO, CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE EQUIPAMENTOS
ARMAZENAMENTO DE RESÍDUOS E MATERIAIS NÃO COMESTÍVEIS
RASTREABILIDADE E RECOLHIMENTO DE PRODUTOS (RECALL)
SERVIÇO DE ATENDIMENTO AO CLIENTE – SAC
OPERACIONAL

PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS – POP

POP 01 – Controle de matérias-primas, insumos, embalagens e produtos.

- 1 – Objetivo
- 2 – Documentação de referência
- 3 – Campo de aplicação
- 4 – Responsabilidades
- 5 – Descrição do Procedimento
- 6 – Monitoramento
- 7 – Ações corretivas/Correção
- 8 – Verificação
- 9 – Registros
- 10 – Anexos

POP 02 – Controle da qualidade da água de abastecimento.

- 1 – Objetivo
- 2 – Documentação de referência
- 3 – Campo de aplicação
- 4 – Responsabilidades
- 5 – Descrição do Procedimento
- 6 – Monitoramento
- 7 – Ações corretivas/Correção
- 8 – Verificação
- 9 – Registros
- 10 – Anexos

POP 03 – Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO)) e Manutenção de instalações e equipamentos.

- 1 – Objetivo
- 2 – Documentação de referência
- 3 – Campo de aplicação
- 4 – Responsabilidades
- 5 – Descrição do Procedimento
- 6 – Monitoramento
- 7 – Ações corretivas/Correção
- 8 – Verificação
- 9 – Registros
- 10 – Anexos

POP 04 – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO): Higiene pessoal, segurança e programa de capacitação dos funcionários.



- 1 – Objetivo
- 2 – Documentação de referência
- 3 – Campo de aplicação
- 4 – Responsabilidades
- 5 – Descrição do Procedimento
- 6 – Monitoramento
- 7 – Ações corretivas/Correção
- 8 – Verificação
- 9 – Registros
- 10 – Anexos

POP 05 – Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.

- 1 – Objetivo
- 2 – Documentação de referência
- 3 – Campo de aplicação
- 4 – Responsabilidades
- 5 – Descrição do Procedimento
- 6 – Monitoramento
- 7 – Ações corretivas/Correção
- 8 – Verificação
- 9 – Registros
- 10 – Anexos

POP 06 – Verificação de temperaturas, calibração e aferição de instrumentos.

- 1 – Objetivo
- 2 – Documentação de referência
- 3 – Campo de aplicação
- 4 – Responsabilidades
- 5 – Descrição do Procedimento
- 6 – Monitoramento
- 7 – Ações corretivas/Correção
- 8 – Verificação
- 9 – Registros
- 10 – Anexos

POP 07 – Testes microbiológicos e físico-químicos de produtos.

- 1 – Objetivo
- 2 – Documentação de referência
- 3 – Campo de aplicação
- 4 – Responsabilidades
- 5 – Descrição do Procedimento
- 6 – Monitoramento
- 7 – Ações corretivas/Correção
- 8 – Verificação
- 9 – Registros
- 10 – Anexos

POP 08 – Abate humanitário (se houver).

- 1 – Objetivo
- 2 – Documentação de referência



- 3 – Campo de aplicação
- 4 – Responsabilidades
- 5 – Descrição do Procedimento
- 6 – Monitoramento
- 7 – Ações corretivas/Correção
- 8 – Verificação
- 9 – Registros
- 10 – Anexos

POP 09 – Mecanismo de resgate ("recall") de produtos.

- 1 – Objetivo
- 2 – Documentação de referência
- 3 – Campo de aplicação
- 4 – Responsabilidades
- 5 – Descrição do Procedimento
- 6 – Monitoramento
- 7 – Ações corretivas/Correção
- 8 – Verificação
- 9 – Registros
- 10 – Anexos

POP 10 – Operação e Manutenção da Caldeira de Geração de Vapor (se houver).

- 1 – Objetivo
- 2 – Documentação de referência
- 3 – Campo de aplicação
- 4 – Responsabilidades
- 5 – Descrição do Procedimento
- 6 – Monitoramento
- 7 – Ações corretivas/Correção
- 8 – Verificação
- 9 – Registros
- 10 – Anexos

ANEXOS

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 01 – RECEBIMENTO, IDENTIFICAÇÃO E MANUSEIO DE MATÉRIAS-PRIMAS, PRODUTOS ACABADOS E EMBALAGENS.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 02 – SAC.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 03 – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 04 – TROCA DE REFIL DE FILTRO DO RESERVATÓRIO.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 05 – HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 06 – HIGIENE PESSOAL, SEGURANÇA E CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 07 – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS.

INSTRUÇÃO DE TRABALHO 08 – OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DA CALDEIRA PLANILHAS.

PLANILHA 01 – CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS, INSUMOS, EMBALAGENS E PRODUTOS.



PLANILHA 02 – VIGILÂNCIA E CONTROLE DA QUALIDADE DA ÁGUA.

PLANILHA 03 – CONDIÇÕES DO RESERVATÓRIO.

PLANILHA 04 – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO.

PLANILHA 05 – PROCEDIMENTOS PADRÕES DE HIGIENE OPERACIONAL (PPHO) DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS.

PLANILHA 06 – PLANILHA DE CONTROLE DA CONDIÇÃO DE SAÚDE DOS COLABORADORES.

PLANILHA 07 – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS.

PLANILHA 08 – CONTROLE, VERIFICAÇÃO, CALIBRAÇÃO E AFERIÇÃO DE INSTRUMENTOS.

PLANILHA 09 – OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DA CALDEIRA DE GERAÇÃO DE VAPOR.

PLANILHA 10 – CONTROLE DE REGISTRO DE REUNIÃO E TREINAMENTO.

QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DOS VISITANTES

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA



ANEXO 08 - TERMO DE RESPONSABILIDADE

TERMO DE RESPONSABILIDADE

Eu, **FULANO DE TAL**, responsável pelo **NOME DO ESTABELECIMENTO**, CPF/CNPJ Nº XXX.XXX.XXX/XX, Inscrição Estadual nº XXXXXXXXXXXX, Inscrição Municipal nº: XXX e Registro de Alvará Municipal: XXX, conforme descrito no §1º do Art. 97 do Decreto nº XXX de XX de janeiro de 2017, venho por meio deste **Termo de Responsabilidade**, atestar ciência e aceite das normas e regulamentos do Serviço de Inspeção Municipal de São José do Sul, bem como compromisso na veracidade das informações prestadas, de acordo com o elencado na Lei Nº 566 de 08 de julho de 2013 e Decreto supracitado, ficando ainda ciente, que quaisquer obras só poderão concretizar-se após a aprovação prévia do projeto pelo SIM.

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

São José do Sul, 25 de novembro de 2013.

FULANO DE TAL,
Responsável pelo **NOME DO ESTABELECIMENTO**.



ANEXO 09 - TERMO DE COMPROMISSO

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, FULANO DE TAL, responsável pela Agroindústria Familiar TAL, CPF Nº XXX.XXX.XXX-XX, Inscrição Estadual nº XXX.XXX.XXX-XX, Inscrição Municipal nº: XXX e Registro de Alvará Municipal: 001, conforme §2º do Art. 97 do Decreto nº XXX de XX de janeiro de 2017, venho por meio deste **Termo de Compromisso**, aceitar e empenhar os condicionantes e prazos impostos para aprovação da reforma no estabelecimento em questão, segundo **Processo XX/2013, Ofício XX/2013, Processo XX/2013 e Ofício XX/2013**, conforme descrições e prazos listadas abaixo:

ADEQUAÇÃO	PRAZO
Exemplo: Derrubada da parede do atual vestiário masculino para ampliação da sala de produção e alteração da forma de entrada das carcaças na sala de produção.	30 dias
Exemplo: Colocação de aparelho condicionador de ar tipo <i>split</i> na sala de produção.	60 dias
Exemplo: Construção de novo defumador (extra); Aumento do antigo "ante fumeiro"; Derrubada da parede da atual sala de temperos para colocação de porta de conexão do ante fumeiro com a sala de maturação.	180 dias

Sem mais para o momento, subscrevo abaixo.

São José do Sul, 25 de novembro de 2013.

FULANO DE TAL,
Responsável pela Agroindústria TAL.



ANEXO 10 - RELATÓRIO DE INSPEÇÃO MENSAL

	Prefeitura Municipal de São José do Sul Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente Serviço de Inspeção Municipal Relatório de Inspeção Mensal Versão 02	SIM Protocolo n° _____		
Identificação				
Razão Social:	Nome Fantasia:			
Avaliação				
	C *	NC *	NSA *	Observação
Piso higienizado e em adequado estado de conservação.				
Paredes em adequado estado de conservação.				
Teto em adequado estado de conservação.				
Portas com fechamento automático funcionando corretamente				
Janelas e telas em adequado estado de conservação.				
Instalações hidráulicas funcionando adequadamente, inclusive com água quente se aplicável				
Caixas de gordura e de esgoto funcionando adequadamente				
Ralos, funcionando adequadamente				
Área Interna do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.				
Área Externa do estabelecimento livre de objetos em desuso e da presença de animais.				
Iluminação funcionando adequadamente				
Luminárias localizadas na área de preparo, armazenamento e dentro dos equipamentos que possam contaminar os alimentos, apropriadas e protegidas contra a explosão e quedas acidentais.				
Instalações elétricas embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras				



Ventilação funcionando adequadamente				
Equipamentos e filtros para climatização em bom estado de conservação.				
Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros, manutenção programada e periódica destes equipamentos registrados, verificados, datados e rubricados.				
Produtos destinados à higiene pessoal, disponíveis				
Coletores de lixo em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				
Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				
Superfícies em contato com alimentos, lisas, íntegras e em bom estado de conservação				
Manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição.				
Registros				
Controle de vetores e pragas urbanas inclusive com procedimentos de pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.				
Reservatório de água livre de rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos em adequado estado de higiene e conservação e devidamente tampado.				
Reservatório de água higienizado em intervalo máximo de seis meses.				
Coletores de resíduos das áreas de preparação e armazenamento dotados de tampas acionados sem contato manual em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				
Controle de saúde dos manipuladores				
Cartazes de orientação				
Veículos utilizados para o transporte do alimento em bom estado de conservação e funcionando adequadamente				
* C: conforme, * NC: não conforme, * NSA: não se aplica				
Observações:				



São José do Sul, ____ de _____ de 20____.	
Responsável pela Inspeção	Responsável pelo Estabelecimento



ANEXO 12 - CRONOGRAMA DE TRABALHO

Prefeitura Municipal de São José do Sul Serviço de Inspeção Municipal - SIM CRONOGRAMA DE TRABALHO						
MÊS 01 - JANEIRO						
DATA	ATIVIDADE	ÁREA / ESPECIFICAÇÃO	RESPONSÁVEL	FREQUENCIA	DATA ENTREGA OFÍCIO	SITUAÇÃO
	Registro SIM	Serviço administrativo/protocolo	Eduardo/Fabírcia/Jordana	Sob demanda		
	Aprovação de Projeto	Serviço administrativo/protocolo	Eduardo/Fabírcia/Jordana	Sob demanda		
	Emissão de Alvará	Serviço administrativo/protocolo	Eduardo/Fabírcia/Jordana	Sob demanda		
	Registro Produto	Serviço administrativo/protocolo	Eduardo/Fabírcia/Jordana	Sob demanda		
	Registro Rótulo/Embalagem	Serviço administrativo/protocolo	Eduardo/Fabírcia/Jordana	Sob demanda		
	Encerramento das atividades	Serviço administrativo/protocolo	Eduardo/Fabírcia/Jordana	Sob demanda		
06/01/2014	Elaboração Mapa Produção	Serviço administrativo/contábil e discricionário	Eduardo	Mensal		
	Apuração de Denúncia	Área Técnica - Averiguação <i>in loco</i>	Eduardo/Leticia	Sob demanda		
09/01/2014	Inspeção de Rotina	Área Técnica - Averiguação <i>in loco</i>	Eduardo/Leticia	Semanal		
13/01/2014	Inspeção de Rotina	Área Técnica - Averiguação <i>in loco</i>	Eduardo/Leticia	Semanal		
22/01/2014	Inspeção de Rotina	Área Técnica - Averiguação <i>in loco</i>	Eduardo/Leticia	Semanal		
28/01/2014	Inspeção de Rotina	Área Técnica - Averiguação <i>in loco</i>	Eduardo/Leticia	Semanal		
28/01/2014	Inspeção completa	Área Técnica - Averiguação <i>in loco</i>	Eduardo/Leticia	Mensal		
03/01/2014	Análise laboratorial	Área Técnica	Eduardo/Leticia	Trimestral		
31/01/2014	Trainamentos	Área Técnica - Exposição oral e/ou escrita	Eduardo/Leticia	Semestral		
	Capacitação/reciclagem	Área Técnica - Exposição oral e/ou escrita	Todos	Anual		
	Inspeção de abate	Área Técnica - Inspeção <i>ante e post mortem</i> com carimbagem	Eduardo	Sob demanda		
	Notificações	Área Técnica - Exposição escrita de motivos	Eduardo	Sob demanda		
	Outros	Sob demanda	Todos	Sob demanda		
Obs:						



**ANEXO 13 - CARIMBO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM - PARA AUTORIZAÇÃO
DE PROJETOS E REFORMAS
SÃO JOSÉ DO SUL - RS**

7,5 cm

4 cm

<p>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM - SÃO JOSÉ DO SUL - RS</p> <p>PROJETO AUTORIZADO</p> <p>PROCOLO Nº _____ DATA ____/____/____ ASSINATURA _____</p>
--

7,5 cm

4 cm

<p>SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - SIM - SÃO JOSÉ DO SUL - RS</p> <p>REFORMA AUTORIZADA</p> <p>PROCOLO Nº _____ DATA ____/____/____ ASSINATURA _____</p>
--

**FONTE: TIMES NEW ROMAN
TAMANHO: 12
CAIXA ALTA
NEGRITO**



ANEXO 14 - FORMULÁRIO PARA REGISTRO DE PROCEDIMENTOS DIVERSOS PARA ESTABELECIMENTOS.



**SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM
ANIMAL
FORMULÁRIO DE REGISTRO DE PROCEDIMENTOS
DIVERSOS PARA ESTABELECIMENTOS**

Sr. Coordenador do SIM:

A firma abaixo qualificada, através do seu representante legal e de seu responsável técnico, requer que seja providenciado neste departamento o atendimento da solicitação especificada neste documento, comprometendo-se a cumprir a legislação em vigor que trata do assunto, atestando a veracidade de todas as informações prestadas e a compatibilidade entre as instalações e equipamentos do seu estabelecimento industrial abaixo discriminado e a proposta aqui apresentada.

Obs.: a aprovação da rotulagem não implica autorização para a fabricação do produto no caso de pendências existentes com os outros setores.

IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

SIM do estabelecimento:	Nº de seqüencial do produto:
Razão social:	
CNPJ/CPF:	Classificação do estabelecimento:
Endereço:	
Tel. (s):	E-mail:
Fax:	

SOLICITAÇÃO

<input type="checkbox"/> Alteração de Razão Social	<input type="checkbox"/> Alteração de processo de fabricação	<input type="checkbox"/> Acréscimo de rótulo
<input type="checkbox"/> Registro	<input type="checkbox"/> Alteração de composição de produto	<input type="checkbox"/> Alteração de croqui de rótulo
<input type="checkbox"/> Cancelamento		

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do Produto	
Marca Comercial:	Tipo de Rótulo:
Tipo de Embalagem:	Conteúdo:
Forma de indicação da data de fabricação, validade e prazo estipulado de validade:	



CONTROLE DE QUALIDADE

ESTOCAGEM E TRANSPORTE

AUTENTICAÇÃO

DATA	CARIMBO E ASS. DO REPRESENTANTE LEGAL DO ESTABELECIMENTO	CARIMBO E ASS. DO RESPONSÁVEL TÉCNICO
------	--	---------------------------------------



ANEXO 15 - CARIMBO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM SÃO JOSÉ DO SUL - RS

3 cm Ø



1,5 cm Ø





ANEXO 16 - CARIMBOS ADMINISTRATIVOS

_____ 6 cm _____

2,5 cm

<p>P. M. SÃO JOSÉ DO SUL - RS SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL PROTOCOLO Nº _____ DATA _____ / _____ / _____ ASSINATURA _____</p>

_____ 5 cm _____

1,5 cm

<p>PMSJS/SAMA/SIM RECEBIDO _____ DATA _____ / _____ / _____</p>
--

FONTE: TIMES NEW ROMAN
TAMANHO: 12
NEGRITO



ANEXO 17 - NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ENTREPOSTOS DE OVOS

SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ENTREPOSTOS DE OVOS

A) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de São José do Sul, só concederá registro aos ENTREPOSTOS DE OVOS, quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por esse Serviço antes do início de qualquer obra.

B) Os ENTREPOSTOS DE OVOS que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se a presente Norma Técnica por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão obrigatoriamente aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

C) DEFINIÇÕES:

1- ENTREPOSTOS DE OVOS: Entende-se por ENTREPOSTO DE OVOS, o estabelecimento destinado ao recebimento, classificação, acondicionamento, identificação e distribuição de ovos *in natura*, oriundos de vários fornecedores.

2- INSTALAÇÕES: Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, classificação, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

3- EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de classificação e envase de ovos.

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA O FUNCIONAMENTO DE ENTREPOSTOS DE OVOS:

1. FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS:

1.1- LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO:

O Entrepasto de Ovos deverá estar localizado em área delimitada, afastada de fontes produtoras de mau cheiro ou de locais que possam abrigar insetos, roedores ou quaisquer outros animais.

- Área de terreno suficiente, visando futuras ampliações;
- Distante de demais construções ou abrigo de animais;
- Construção própria à finalidade, não devendo estar anexa a residências; porém, quando esta situação ocorrer, não será permitida a comunicação entre os dois prédios;
- Afastado das vias públicas, preferentemente a uma distância mínima de 05 (cinco) metros;
- Fácil acesso e circulação interna;
- Dispor de facilidade para abastecimento de água potável, instalação de fossas sanitárias ou rede de esgotos industriais e sanitários;
- Área do estabelecimento delimitada, impossibilitando a entrada de animais e pessoas estranhas.



As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas. As demais áreas deverão ser gramadas.

1.2 INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

1.2.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES:

1.2.1.1. ÁREA CONSTRUÍDA:

Deverá ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

1.2.1.2. INSTALAÇÕES:

Deverá dispor de dependências para:

- Recepção e seleção de ovos;
- Barreira sanitária para ingresso na área limpa;
- Depósito para estocagem de embalagens primárias, secundárias e rótulos (comunicação com área limpa via óculo);
- Operações de classificação, embalagem e rotulagem do produto acabado (Área limpa);
- Armazenamento e expedição do produto embalado e rotulado (comunicação com área limpa via óculo);
- Local apropriado para a lavagem de utensílios, equipamentos, recipientes, bandeja ou similares;
- Dependência para armazenamento de produtos de limpeza;
- Vestiários e sanitários;
- Escritório/administração.

As áreas destinadas à recepção e expedição dos ovos deverão apresentar cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

1.2.1.3 . PISOS E ESGOTOS:

O piso deverá ser antiderrapante, constituído de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis e que permita fácil higienização, recomendando-se ladrilho de ferro, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo SIM, rejuntado adequadamente e apresentando uma declividade mínima de 1% (um por cento) em direção aos ralos e canaletas.

Deverá possuir canaletas ou ralos, de acordo com as finalidades das dependências. 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. A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários serão independentes daquela oriunda das dependências industriais.

1.2.1.4 - PAREDES, PORTAS E JANELAS:

As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas até a altura de 1,80m (um e oitenta) metros, com azulejos ou similares, brancos ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo SIM.



Em todas as seções industriais o pé-direito mínimo será de 3 (três) metros. Acima da área de 1,80 m (um e oitenta) metros as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manter em sempre fechadas (fechamento automático), evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, não se tolerando madeira na construção destas. As portas deverão ser em aço inoxidável resistente à corrosão AISI 304 e 316 (grau 5), principalmente em seções que exijam alta resistência à corrosão localizada, tais como triparia, sala de ossos, etc.

Recomenda-se como mínimo necessário a largura de 1,20 (um metro e vinte centímetros). Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

1.2.1.5- PÉ DIREITO:

Mínimo de 3 (três) metros ou a critério do SIM para adequação em prédio já existente..

1.2.1.6 - ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, por isto no seu projeto de construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, salvo se usado lâmpadas do tipo *led*, não quebráveis.

1.2.1.7 - TETO:

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de classificação e estocagem de ovos. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

1.2.1.8 - LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento, classificação e envase de ovos, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água quente e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

1.3 - CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS:

1.3.1 – EQUIPAMENTOS:

Basicamente compõem-se de: ovoscópio e mesas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM.



1.3.1.1 - NATUREZA DO MATERIAL:

O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outro aprovado pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

1.3.1.2 – DAS CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS:

É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.

1.3.1.3 - LOCALIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS:

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

1.3.2 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

O estabelecimento deverá dispor de água em quantidade que atenda às necessidades industriais, obedecidos os padrões de potabilidade e demais regramentos no regulamento do SIM.

Poderá ser exigida a cloração, e em certos casos, o prévio tratamento completo, especialmente para as águas de superfície. Os depósitos de água tratada deverão permanecer fechados, a fim de evitar possíveis contaminações. As mangueiras deverão ser mantidas em suportes, quando fora de utilização.

1.3.3 – TRATAMENTO DE EFLUENTES:

No momento do registro, o estabelecimento deverá apresentar licença ambiental concedida pelo órgão ambiental competente.

1.4 – ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES:

1.4.1 – VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:

Construídos com acesso independente a 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.

Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede, da área das privadas. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficientes. Os sanitários serão sempre de assentos e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro e coletor de toalhas usadas, também acionado a pedal.

Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionados de maneira à permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas à prova de insetos. Admite-se, conforme o caso, a localização dos vestiários e sanitários na residência do proprietário, quando para isto existirem condições, mediante autorização do SIM.

1.4.2 - UNIFORMES:

Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos aprovados pelo SIM, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça,



jaleco, gorro, boné ou touca e botas. Quando utilizados protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardadas em local próprio.

Proíbe-se a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais. O uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, será extensivo também a operários do sexo masculino. Os operários e outras pessoas que trabalham nos estabelecimentos sob Inspeção Estadual, em dependências industriais, e/ou de manipulação, e/ou de expedição deverão manter-se rigorosamente barbeados.

1.4.3 – BARREIRA SANITÁRIA:

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão e pia com torneira acionamento não manual e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior do estabelecimento.

1.4.4 – ALMOXARIFADO:

Em local apropriado, com dimensões que atendam adequadamente à guarda de material de uso nas atividades do estabelecimento, assim como de embalagens, desde que separados dos outros materiais.

1.4.5 – ESCRITÓRIO:

O escritório deverá estar localizado fora do setor industrial, salvo a critério do SIM para adequação da planta.

1.4.6 – VAREJO:

A seção de varejo, quando existente, deverá ser afastada de todas as dependências do estabelecimento, localizada preferentemente próxima às vias públicas, de forma que o acesso de pessoal seja totalmente independente da área industrial.

Cláudio Eduardo da Costa Alves
Médico Veterinário
CRMV RS 8554
Matrícula 372
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM
São José do Sul – RS



ANEXO 18 - NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FÁBRICAS DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS (EXCETO ENLATADOS):

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FÁBRICAS DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS (EXCETO ENLATADOS):

A) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de São José do Sul, só concederá registro às Fábricas de Conservas de Produtos Cárneos e Fábricas de Produtos de Origem Animal quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por esse Serviço Oficial antes do início de qualquer obra.

B) As Fábricas de Conservas de Produtos Cárneos e Fábricas de Produtos de Origem Animal que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se à presente Norma Técnica por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

DEFINIÇÕES:

1- FÁBRICA DE CONSERVAS DE PRODUTOS CÁRNEOS: Entende-se por “Fábrica de conservas de produtos Cárneos” o estabelecimento que industrializa carne de variadas espécies de animais, sendo dotado de instalações de frio industrial e aparelhagem adequada para o seu funcionamento.

2- 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.

3- EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

4- 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 mais ou menos intensos, a par de adição de condimentos, especiarias e aditivos diversos.

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

6- CARNE: Por produto cárneo entende-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.

1. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

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

1.1 PISOS E ESGOTOS:

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1 % (um por cento) em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem. O piso será de material resistente à choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de basalto regular polido ou semipolido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. Todos os esgotos serão lançados nos condutores principais por meio de sifões.



Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 3 % (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

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.

O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 0,15 m (quinze centímetros) para cada 50 m² (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores estar localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, no mínimo, a 100 l/h/m² (cem litros/hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas. O piso das câmaras será construído de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

1.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS:

O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura mínima de 3,5 m (três metros e meio). 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 2,0 m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,0 m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

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 1,20 m (um metro e vinte centímetros). 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. As portas deverão ser em aço inoxidável resistente à corrosão AISI 304 e 316 (grau 5), principalmente em seções que exijam alta resistência à corrosão localizada, tais como triparia, sala de ossos, etc. Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo. Possuirá portas metálicas ou de material plástico com largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) e altura mínima de 2,50 m (dois metros e meio), podendo, a critério do SIM, ser de largura e altura inferior até adequação à esta norma, não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas câmaras que não utilizam trilhos, o pé-direito poderá ser de 2,50 m (dois metros e meio). Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,0 m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

1.3 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isso, no seu projeto e



construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos, salvo se usado lâmpadas do tipo *led*, não quebráveis, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação, de 500 lux nas áreas de inspeção e de 100 lux nas câmaras, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações. Maiores informações quanto a equivalência destes valores em relação aos diversos tipos de lâmpadas podem ser obtidos junto ao SIM. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

1.4 TETO:

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado, e quando de madeira, estas deverão ser pintadas com tinta óleo.

1.5 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

Nas seções onde são manipulados carnes, vísceras, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro os higienizadores, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), são exigidos nas seções onde forem utilizados tais instrumentos. Na parte inferior (fundo), deve dispor de um bujão de descarga, para limpeza do higienizador.

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova comprida e sabão líquido, bem como pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria, com coletores de lixo ao lado para recolhimento dos papéis-toalha usados. Para estabelecimentos acima de 10 funcionários será exigido o uso de lavador de botas automático, podendo, a critério do SIM, ser estipulado prazo de adequação para tal.

1.6 CARROS:

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”.

1.7 CORREDORES :

Quando existirem, deverão ter largura mínima de 1,50 m (um metro e meio).

1.8 TRILHAGEM AÉREA:

Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros), podendo ser dispensado desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.



2. SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS:

Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas. Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada, de maneira que a porta do veículo transportador acople à sua porta. Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo SIM.

3. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA:

A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, onde a temperatura interna deverá estar entre 0°C e 4°C (zero e quatro graus Celsius), dispondo de leitor digital externo. Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento canos galvanizados para armazenamento de meia carcaças suspensas e/ou, 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. Possuirá altura mínima de 2,50 m (dois metros e meio), podendo, a critério do SIM, ser de altura inferior, de maneira que possa ser adaptada trilhagem aérea se for o caso.

4. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATÉRIA-PRIMA:

As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -12°C (doze graus centígrados negativos). As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis específicos para tal fim.

Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e adequadamente higienizados; contudo, será dada preferência aos estrados de plástico, a fim de facilitar a higienização. Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

5. SALA DE DESOSSA:

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito mínimo de 3,5 m (três metros e meio);
- b) A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente com sistema de climatização adequado, de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se até 10°C (dez graus centígrados) durante os trabalhos, devendo para tal ser superestimado o cálculo da potência do aparelho de frio industrial, prevendo, desde já, a movimentação de funcionários e épocas mais quentes; outrossim, o tempo máximo de exposição da carne a esta temperatura é de 2 horas;
- c) Aparelhos de ar condicionado deverão ter seu uso aprovado pelo SIM no momento de análise e aprovação da planta industrial, uma vez que sua eficácia é limitada, devendo ser dada prioridade sempre a resfriadores industriais; contudo, seu uso pode ser aprovado para as seções de embalagem ou expedição, onde a climatização é importante a fim de evitar o choque térmico na hora do embarque ou na transição entre os setores;
- d) 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;



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

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

g) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas isoladas;

h) Ser localizada preferencialmente 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, sempre observando-se os fluxos, evitando, desta forma, o cruzamento das áreas sujas e limpas;

i) Possuir seção de embalagem secundária preferencialmente independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução dos trabalhos de embalagem secundária, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;

j) Lavatórios de mãos e higienizadores conforme as normas técnicas.

6. 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. 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.

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. A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessário uma higienização entre as duas operações, salvo, a critério do SIM, quando há espaço suficiente que não comprometa a higiene das operações e dos produtos.

7. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MASSAS:

Será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento de produtos. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer sempre abaixo de 7°C. Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas. Não é permitido o armazenamento de produtos já embalados juntamente com carnes *in natura* e massas descansando.

8. SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE ENVOLTÓRIOS NATURAIS (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.):

Esta seção servirá como local para preparação dos envoltórios naturais, compreendendo a sua lavagem com água potável, a sua seleção e sua desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade. Esta seção poderá servir também quando possuir área suficiente para depósito de envoltórios em bombonas ou bordalezas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente e desde que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias conforme as normas técnicas, etc. A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessário para tal uma mesa e pia independentes



desde que não fique armazenado nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

9. SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS:

Esta seção localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta ou óculo. Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes. Como equipamentos, possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados e tampados.

Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados no mínimo 15 cm (quinze centímetros) 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. Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo SIM.

10. SEÇÃO DE COZIMENTO:

Esta seção deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções a fim de evitar a condensação de água no teto. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas à vapor, mesas inox, exaustores, etc.

11. SEÇÃO DE BANHA:

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

- **Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos** – destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário composto de digestores, tanques percoladores, transportadores mecânicos (caracóis ou similares), tachos, banhas e prensas (a razão de 7 Kg de tecido adiposo por suíno abatido). Será permitido o uso de processos contínuos ou aprovados pelo SIM para a fusão à baixa temperatura.

- **Sala de tratamento, cristalização e embalagem** – será dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregadas 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.

12. SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO:

Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta (ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.



13. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS:

Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura permanecerá, como nas demais câmaras de resfriamento, ao redor de 0°C (zero graus centígrados). Nesta câmara, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, será tolerado prateleiras e estrados de madeira, desde que mantidos em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura; contudo, será dada preferência aos estrados de plástico, a fim de facilitar a higienização.

Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

14. CÂMARA DE CURA:

O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura (ou sala de maturação), onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos e no memorial aprovado e registrado no SIM, baseado nos RTIQ's, se houverem.

Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Quando não houverem 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, sem comunicação direta com a sala de processamento.

Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura; contudo, será dada preferência aos estaleiros galvanizados, a fim de facilitar a higienização.

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.

15. SEÇÃO DE FATIAMENTO:

O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente de 10°C (dez graus centígrados).

O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada hora de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

O uso de luvas de borracha, com os cuidados de higiene que este acessório requer, será de caráter obrigatório para os operários que nesta seção trabalham, sendo também recomendado o uso de máscaras.

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

O fatiamento só será permitido na seção de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos. Neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento. Cuidado especial deve ser empregado em relação à barba, bigode e pêlos dos braços de funcionários, descritos no Manual de BPF.



16. SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

Será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede ou óculo. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc.. A operação de embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

17. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:

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

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

18. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS, CAIXAS, BANDEJAS E CARRINHOS:

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox 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 sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados. A lavagem poderá ser feita na sala de matança desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de matança. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

19. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água. Se prover de rede de abastecimento público, fornecer os laudos mensais de monitoramento.

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

O clorador automático será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água. Assim, o reservatório deverá ser dimensionado para atender o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de abate e/ou industrialização e de maneira que toda a água consumida permaneça por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos em contato com o cloro.

Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

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

A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).



A instalação de caldeira obedecerá as normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

21. INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES:

O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

No momento do registro o estabelecimento deve apresentar a licença de operação vigente e atualizada das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

22. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:

Construídos com acesso independente à 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.

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 suficientes.

Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo “vaso turco”, e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

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

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 a prova de insetos.

23. ALMOXARIFADO:

Será de alvenaria e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material, ou comunicação com a seção de varejo para obtenção de embalagens.

Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combater a vetores, sendo que estes ficarão em armário ou caixa chaveada e identificada, além de graxas lubrificantes.

Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc.

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

24. ÁREA EXTERNA:

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

Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais, tampouco a presença de animais. 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 carga e descarga.



25. UNIFORMES:

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM.

O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniforme colorido que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão, ou, no mínimo, bracelete ou outra forma de identificação.

26. RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, açougue, etc.):

A existência 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. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo. A presença de área de varejo implica na fiscalização da vigilância sanitária do município independentemente da inspeção oficial do SIM.

Cláudio Eduardo da Costa Alves
Médico Veterinário
CRMV RS 8554
Matrícula 372
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM
São José do Sul – RS



ANEXO 19 - INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PROCEDIMENTOS DIVERSOS:

INSTRUÇÕES PARA PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE SOLICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PRODUTOS E RÓTULOS DE ORIGEM ANIMAL

O formulário deve ser preenchido de preferência por computador, os croquis dos rótulos deverão ser apresentados impressos e em meio digital (por e-mail), à exceção do comprovante de pagamento da taxa de registro de produtos, que deverá ter uma via do original enviada. A taxa de registro de produtos deverá ser paga apenas uma vez para cada produto e não se aplica aos demais casos previstos no item “solicitação” do formulário. Todos os rótulos deverão ser registrados e qualquer modificação deve ser enviada ao SIM para análise. Rótulos lançados no mercado sem o devido registro acarretarão autuação da empresa.

O formulário deverá ser preenchido à máquina ou por computador.

➤ IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

SIM DO ESTABELECIMENTO – Colocar o número do SIM do estabelecimento. Se o estabelecimento ainda não tiver número estabelecido, deixar em branco.

Nº DE REGISTRO SEQUENCIAL DO PRODUTO – Número do produto com 3 dígitos começando pelo 001 e seqüencial. A numeração final do produto deverá ser definida pelo SIM.

RAZÃO SOCIAL – Citar a Razão Social completa do Estabelecimento (não confundir com marca usada pelo Estabelecimento).

CNPJ/CPF – Mencionar o nº do CNPJ ou CPF.

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

A classificação do estabelecimento será determinada em função do tipo de atividade exercida. A classificação será definida após estudo técnico do SIM. Algumas classificações possíveis que podem ser usadas num preenchimento preliminar são:

- a) Os de carnes e derivados:**
 - Matadouro-Frigorífico
 - Entrepasto de Carnes e Derivados
 - Fábrica de Conserva de Produtos Cárneos
- b) Os de leite e derivados:**
 - Usina de beneficiamento de leite
 - Entrepasto de laticínios
 - Fábrica de Laticínios
- c) Os de pescado e derivados:**
 - Entrepasto de Pescado
 - Fábrica de Conservas de Pescado
- d) Os de ovos e derivados:**
 - Granja avícola



- Entrepasto de Ovos
- Fábrica de Conservas de Ovos
- e) Os de mel e cera de abelhas e seus derivados:**
 - Casa do Mel
 - Entrepasto de Mel e Cera de Abelhas

ENDEREÇO:

Mencionar rua ou estrada, n° ou km.

TELEFONE(S):

Mencionar telefones fixos e/ou celulares

E-MAIL:

Mencionar e-mails, se houver.

➤ **SOLICITAÇÃO:**

Assinalar conforme o caso (poderá ser assinalado mais de um item).

➤ **IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:**

NOME DO PRODUTO:

Mencionar o nome do produto conforme a nomenclatura oficial. Se existirem dúvidas quanto à nomenclatura, entrar em contato com o setor de Registro de Produtos e Rótulos para esclarecimentos. Uma listagem correspondente à nomenclatura de alguns tipos de produtos consta na Portaria nº 1 de 09 de outubro de 2001 do MAPA.

MARCA COMERCIAL:

Mencionar a(s) marca(s) comerciais, se houver. Lembramos que mais de uma marca para um mesmo produto implica a existência de mais de um tipo de rótulo.

TIPO DE RÓTULO:

Mencionar o tipo de rótulo: impresso na própria embalagem, na forma de etiqueta, etc.

TIPO DE EMBALAGEM:

Mencionar se a embalagem é de plástico, de papel, à vácuo, etc. Se o produto não possui embalagem isso deverá ser mencionado.

CONTEÚDO:



Indicar a quantidade aproximada de produto acondicionado e a respectiva unidade de medida (Kg, g, L ou ml). Em se tratando de peso líquido, o mesmo deverá ser mencionado.

FORMA DE INDICAÇÃO, VALIDADE E LOTE:

Mencionar de que forma a data de fabricação e também a de validade aparecerá no rótulo (à tinta, carimbo, datador, marcação com picotamento, etc.). Lembramos que a data de fabricação e validade deverá sempre ser expressa na forma DD/MM/AA. Mencionar também o lote de fabricação.

➤ **COMPOSIÇÃO:**

Iniciar a descrição pelos produtos que entram em maior quantidade (matéria prima, ex.: carnes ou leite), conforme a ordem decrescente dessas quantidades. Mencionar as quantidades em kg ou L e as respectivas proporções, sendo que a coluna das proporções deverá totalizar sempre 100%.

Para produtos *in natura* não é necessária a menção do peso ou proporção, bastando mencionar qual o produto e suas especificações mais genéricas, se for o caso (ex.: carne de bovino, mencionando os cortes que serão comercializados).

Os aditivos químicos deverão ser indicados pela função que exercem seguido do nome químico do produto (ex.: conservadores/ nitrato e nitrito de sódio). Em seguida ao nome químico, deverá ser mencionada a quantidade do aditivo que é recomendada para o uso pelo fabricante do mesmo (não confundir com a quantidade do aditivo que a empresa que está registrando o produto pretende usar na formulação). As quantidades máximas dos aditivos utilizados devem seguir a legislação vigente sendo o controle das mesmas responsabilidade da empresa.

➤ **AUTENTICAÇÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

➤ **PROCESSO DE FABRICAÇÃO – CONTROLE DE QUALIDADE – ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

Nesse item deverá ser descrito todo o processo de fabricação do produto da forma mais completa possível, mencionando todas as etapas, passo a passo. A seguir são indicados os principais quesitos que deverão ser mencionados conforme os tipos básicos de produtos.

- **Carne “*in natura*”:** mencionar o tempo de descanso regulamentar, banho de aspersão, forma de atordoamento, tempo de sangria, amarração de reto e esôfago, lavagem da cabeça em equipamento adequado, forma de higienização do instrumental (facas, serras) durante o abate e destino dado às condenas e demais despojos. No caso de miúdos deverão ser descritas as etapas da toailete das vísceras e do “branqueamento” do mondongo, se for o caso. No caso de aves mencionar todas as etapas incluindo as temperaturas de escaldagem e de resfriamento, teste de absorção de água etc.
- **Conservas cárneas:** mencionar todas as etapas desde a moagem da carne, ordem de adição dos aditivos, tempo das fases de cura, defumação etc.



- **Leite e derivados:** mencionar tempo e temperatura de pasteurização do leite, tipo e tempo de salga de queijos, tempo de maturação, temperatura na sala de fatiamento (se for o caso) etc...

Lembramos que todos os produtos devem seguir as normas constantes nos **REGULAMENTOS DE IDENTIDADE E QUALIDADE** emitidos pelo MAPA. O Responsável Técnico da Indústria deverá manter-se atualizado quanto a referida legislação.

➤ **AUTENTICAÇÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

➤ **CONTROLE DE QUALIDADE:**

Deverão ser mencionados os seguintes itens de execução obrigatória relativos ao controle de qualidade: exame microbiológico de água bimestral, exame físico-químico de água semestral, exame microbiológico de produto mensal e exames de rotina do leite, se for o caso (gordura, EST, ESD, acidez, peroxidase, fosfatase, densidade, e presença de antibiótico). A empresa deverá também indicar a execução de exames médicos nos funcionários e a sua periodicidade. A empresa deverá mencionar se existe algum programa de controle de insetos e roedores. Outras medidas que a empresa adotar visando o controle de qualidade deverão ser também mencionadas nesse item.

➤ **ESTOCAGEM E TRANSPORTE:**

Estocagem diz respeito a estocagem do produto pronto enquanto estiver dentro da indústria. Indicar o local onde fica armazenado o produto depois de pronto (câmara fria, câmara de armazenagem etc.), a forma como se dá a armazenagem (caixas, prateleiras, ganchos etc.) e a temperatura de armazenagem.

Transporte diz respeito ao que tipo de veículo em que o produto é transportado até o ponto de venda, de que forma (caixas, em ganchos etc.) e a que temperatura.

➤ **AUTENTICAÇÃO:**

Datar, carimbar e assinar os respectivos espaços.

Obs.: o formulário para registro de produtos (3 vias), deverá vir acompanhado dos croquis dos respectivos rótulos (quando for o caso) esses em meio digital (CD ou DVD).

- Legislações específicas sobre rotulagem estão disponíveis nos seguintes documentos oficiais:
- Resolução nº 259 de 23/09/2002 da ANVISA (aspectos gerais da rotulagem).
- Instrução Normativa nº 22, do MAPA, de 24/10/2005 (aspectos gerais da rotulagem de produtos de origem animal).
- Instrução Normativa nº 51, do MAPA, de 29/12/2006 (limites para aditivos em produtos cárneos)



- Resolução nº 1, do MAPA, de 09/01/2003 (nomenclatura de produtos cárneos não formulados).
- Portaria INMETRO nº 19, de 07/03/1997 (conteúdo líquido de produtos cárneos).
- Portaria INMETRO nº 157 de 19/08/2002 (forma de indicação do conteúdo líquido e unidades de medida).
- Decreto Estadual nº 39.688 (rotulagem específica da CISPOA).
- Res. RDC's 359 e 360 da ANVISA, de 23/12/2003 – Informação nutricional.
- Portaria n.º 27 da ANVISA, de 13/01 1998 – Informação nutricional complementar.
- Lei 10.674 da Presidência da República, de 16/05/2007 (prod. lácteos).
- Lei 11.265 da Presidência da República, de 03/01/2006 (prod.lácteos).
- RDC 222 da ANVISA de 05/08/2002 (prod. lácteos).
- Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade do MAPA.
- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (MAPA).

- Lembramos que as empresas poderão ser autuadas pelos órgãos normatizadores das legislações citadas em caso de descumprimento das mesmas. Os Responsáveis Técnicos das empresas deverão manter-se atualizados quanto às eventuais mudanças na legislação pertinente.

CONFECÇÃO DO RÓTULO.

Para confecção dos rótulos, entrar em contato com o Serviço de Inspeção Municipal.

Se o rótulo contiver informação nutricional, deverá ser enviada declaração assinada pelo responsável pela confecção da mesma atestando que ela corresponde ao produto em questão.

Cláudio Eduardo da Costa Alves
Médico Veterinário
CRMV RS 8554
Matrícula 372
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM
São José do Sul – RS



ANEXO 20 - NORMAS E PROCEDIMENTOS PARA ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL:

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

NORMAS E PROCEDIMENTOS PARA ALTERAÇÃO DE RAZÃO SOCIAL

A alteração da razão social ou o cancelamento do Registro deverão ser encaminhados através de ato administrativo específico, preenchidos e assinados pelo proprietário do estabelecimento e encaminhados ao Sr. Coordenador do SIM. Os processos de solicitação devem ser instruídos com os seguintes documentos:

1. Requerimento ao Sr. Diretor do SIM;
2. Termo de Compromisso obrigando-se a acatar todas as exigências formuladas à firma antecessora, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;
3. Contrato Social da nova firma, registrado na Junta Comercial;
4. Anexação do Título de Registro da firma antecessora ou em sua falta, uma Declaração de seu extravio;
5. Contrato ou Certidão de locação, arrendamento ou de compra e venda registrado em Cartório;
6. Laudo de inspeção do estabelecimento, atualizado com parecer conclusivo. Parágrafo único. No caso de transferência de registro, por alteração contratual ou da razão social, paralelamente e em separado, deverão ser encaminhados os processos de aprovação de rótulos, tendo em vista o cancelamento automático da rotulagem da firma antecessora.

Faculta-se a utilização da rotulagem da firma antecessora, desde que devidamente autorizado pelo SIM, sob estrito controle e fiscalização local.

Cláudio Eduardo da Costa Alves
Médico Veterinário
CRMV RS 8554
Matrícula 372
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM
São José do Sul – RS



ANEXO 21 - NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MATADOUROS FRIGORÍFICOS DE BOVINOS (E BUBALINOS):

SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MATADOUROS FRIGORÍFICOS DE BOVINOS (E BUBALINOS)

A) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de São José do Sul, só concederá registro aos MATADOUROS FRIGORÍFICOS DE BOVINOS (E BUBALINOS), quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por esse Serviço antes do início de qualquer obra.

B) Os MATADOUROS FRIGORÍFICOS DE BOVINOS (E BUBALINOS) que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se a presente Norma Técnica por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão obrigatoriamente aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

DEFINIÇÕES:

1- MATADOURO-FRIGORÍFICO:

Entende-se por “matadouro-frigorífico” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

2- INSTALAÇÕES:

Tudo que diz respeito ao setor de construção civil dos currais e seus anexos, sala de matança e seus anexos, sala de desossa e câmaras frigoríficas, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

3- EQUIPAMENTOS:

Tudo que diz respeito ao maquinário, plataformas metálicas, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados nos trabalhos de abate.

4- CARÇAÇA:

Entende-se por carcaça de bovino, ou bubalino, o animal abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, patas, rabada, gordura perirrenal e inguinal, medula, glândula mamária na fêmea, ou verga, exceto suas raízes, e testículos no macho.

5- OPERAÇÕES:

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



6- ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE:

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

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

1) CURRAIS E ANEXOS:

Os currais, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanções, sendo necessário uma distância mínima de 10 m (dez metros), podendo ser redefinida pelo técnico do SIM no momento da inspeção do local, não sendo permitido que os currais fiquem encostados às dependências onde se elaborem produtos comestíveis.

Serão no mínimo, em número de dois para facilitar a separação de lotes, evitar o excesso de movimentação dos animais no mesmo curral e ainda para a separação de animais doentes ou contundidos. O corredor central (ou lateral) terá largura mínima de 2 m (dois metros). Os currais terão como anexos, no mínimo, um desembarcadouro, um local apropriado para lavagem ou outra medida de higienização dos veículos destinados ao transporte de animais, um corredor de acesso à sala de abate e um banheiro de aspersão para o banho dos animais antes do abate.

Terão ainda um curral para seqüestro e observação dos animais doentes ou contundidos, que deverá, preferentemente, ser exclusivo para esta finalidade ou em caso contrário um curral de matança usado com dupla finalidade, desde que após a retirada de animais doentes e antes da colocação de animais para o abate normal seja este adequadamente desinfetado com desinfetantes aprovados.

Os estabelecimentos deverão possuir nas proximidades dos currais, um forno crematório para a imediata incineração dos animais que chegarem mortos ou que morrerem nos currais.

Este forno crematório poderá ser substituído por um autoclave de boca larga, que atinja temperatura não inferior a 120°C, sob pressão de vapor, caso for interesse da Empresa o aproveitamento do sebo resultante do processo de autoclavagem, podendo ser dispensado nos estabelecimentos que apresentarem outra forma de destinação dos animais ou materiais condenados, desde que aprovado pelo SIM.

1.1 ÁREA DOS CURRAIS:

Nunca inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nos currais deverá ser de 2,5 m² (dois e meio metros quadrados) por bovino.

1.2 PISO DOS CURRAIS:

O piso dos currais deve ser de superfície plana, possuindo antiderrapantes apenas no raio das porteiças, íntegro, sem fendas, dilacerações ou concavidades que possam provocar acidentes nos animais. Obrigatoriamente pavimentados com material impermeável e de fácil higienização e desinfecção. Possuirá declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção às canaletas laterais externas para fácil escoamento das águas de lavagem e excrementos.

O uso de ralos centrais deve ser sempre evitado. Os currais já construídos com ralos em seu interior sofrerão adaptações às novas normas por ocasião de uma próxima reforma.



1.3 CERCAS:

Todas as cercas, tanto dos currais, como do corredor de acesso à sala de abate e do desembarcadouro terão altura mínima de 2,00 m (dois metros) e serão construídas de metal ou de madeira, sem cantos vivos ou proeminências (pregos, parafusos, etc.) que possam ocasionar contusões ou danos à pele dos animais. Cercas de alvenaria também serão toleradas desde que de superfície lisa, sem fissuras ou rachaduras e de fácil higienização e desinfecção.

Quando forem construídas de madeira, as cercas internas serão duplas, com os moirões recebendo os travessões de madeira pelos dois lados e as cercas externas terão os moirões pelo lado de fora dos currais.

1.4 MURETAS SEPARATÓRIAS (CORDÕES SANITÁRIOS):

O SIM poderá solicitar a construção de cordões sanitários, elevando-se do piso, ao longo e sob as cercas até a altura de 0,30 m (trinta centímetros), com cantos e arestas arredondados, exceto no curral de observação, onde o cordão sanitário deve ter altura mínima de 0,50 m (cinquenta centímetros) quando as divisórias não forem totalmente em alvenaria.

1.5 BEBEDOUROS E COCHOS:

Todos os currais possuirão bebedouros tipo cocho individualizados por curral, construídos em alvenaria, concreto armado ou outro material adequado, devendo ser impermeabilizados e isentos de cantos vivos ou saliências vulnerantes e de fácil higienização. Devem ter provimento constante de água potável, mantida sempre limpa.

Preferentemente devem ser usadas bóias de nível constante. As suas dimensões devem permitir que 20% (vinte por cento) dos animais bebam simultaneamente (60 cm por animal).

Da mesma forma, deverão ser previstos cochos para alimentação dos animais, caso não seja possível realizar o abate no cronograma normal previsto. Estes cochos deverão ser de canos de concretos separados longitudinalmente, no formato de calhas, disponíveis comercialmente.

1.6 ÁGUA PARA LAVAGEM DOS CURRAIS:

Deve prever facilidades para adequada limpeza dos currais com água em abundância, ficando dispensado a necessidade de instalação de equipamento de pressurização nos estabelecimentos de pequeno porte.

1.7 ILUMINAÇÃO:

A área dos currais terá iluminação artificial com luminosidade mínima de 5 w (cinco watts) por metro quadrado. Sem iluminação ficam impedidos os procedimentos de inspeção *ante-mortem* nos horários sem a luz do dia.

1.8 DESEMBARCADOURO:

Terá cercas metálica, alvenaria ou de madeira, com altura mínima de 2 m (dois metros), piso pavimentado com antiderrapantes e com declive máximo de vinte e cinco graus.



1.9 INSTALAÇÕES PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO DO VEÍCULO TRANSPORTADOR DE ANIMAIS:

As instalações deverão estar localizadas o mais próximo possível do desembarcadouro, ter piso impermeável, devendo possuir água com pressão suficiente para a boa lavagem dos veículos para posterior desinfecção através de aspersor adequado, sendo o resíduo destinado para uma esterqueira. Será tolerada a lavagem do veículo dentro do curral desde que seja respeitada a sua capacidade e haja condições para tal operação.

1.10 SERINGA:

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

1.11 BANHEIRO DE ASPERSÃO:

Os animais, antes da insensibilização deverão ser lavados com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada. Deverá estar localizado na seringa imediatamente anterior ao box de insensibilização.

Não deve apresentar aclave acentuada e o seu comprimento será calculado em função da capacidade horária de abate, considerando-se que necessita de 1,70 m (um metro e setenta centímetros) de comprimento para cada bovino e que o tempo mínimo de banho deve ser de 3 (três) minutos. Não é tolerado uso de banheiro de imersão ou simples uso do pedilúvio.

1.12 BOX DE INSENSIBILIZAÇÃO:

Os boxes serão, preferentemente, de construção inteiramente metálica, tolerando-se, no entanto, a construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas, sendo proibido o uso de madeira e box situado dentro da sala e abate.

Todos os boxes serão individuais e terão as seguintes dimensões: comprimento total: 2,40 a 2,70 m largura interna: 0,80 a 0,95 m (máximo) altura total: 3,40 m. O atordoamento será efetuado sempre por concussão cerebral, empregando-se pistola de dardo cativo ou outro método aprovado pelo SIM.

Será facultativa a insensibilização dos bovinos e bubalinos, apenas para atender preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que as carcaças se destinem ao consumo dos povos que por doutrina religiosa exigem este tipo de sacrifício.

2) CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

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

2.1 PISOS E ESGOTOS:

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem. O piso da sala de matança será ainda de material resistente à 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.



Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

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

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

2.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS:

O “pé-direito” da sala de matança será definido em função da altura da trilhagem aérea e demais equipamentos, enquanto que nas seções anexas terá altura mínima de 3 m (três metros). 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 m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário.

Acima da área de 2 m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização. 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 1,20 m (um metro e vinte centímetros) exceto nas portas de passagem das carcaças através de trilhos, onde a largura mínima será de 1,60 m (um metro e sessenta centímetros). Quando previsto o uso de carrinhos não será permitido degraus.

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

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 na sala de abate. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

2.4 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:

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.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais



de execução das operações. Poderá ser aceito o uso de lâmpadas do tipo *led*, as quais dispensam o uso de canaletas de proteção contra explosão. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

2.5 TETO:

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado. Quando de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo.

2.6 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

Em todos os locais onde são realizadas as operações, como junto à canaleta de sangria, nas plataformas, junto às mesas onde haja manipulação de vísceras e carnes, incluindo as mesas de inspeção, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis, tanto na sala de matança como nas seções anexas, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, além de dispositivos especiais, chamados de “higienizadores”, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras.

Estes funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados). Nos locais de retirada dos chifres, abertura do peito e serra de carcaças, existirão higienizadores próprios para cada tipo de serra, sendo que, para facilidade de higienização, nenhuma dessas serras terá cabo de madeira ou outro material poroso e de difícil higienização. Mesma exigência se faz para os demais instrumentais de trabalho (facas, chairas, ganchos, etc.). Na parte inferior (fundo), deve dispor de um bujão de descarga, para limpeza da caixa.

A barreira sanitária disporá de lavador de botas automático com água corrente, escova e sabão líquido, e pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

2.7 CARROS:

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”. Os carros para produtos condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição “CONDENADOS”.

2.8 CHUTES:

Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável e desmontáveis em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acanaletados, com tampa ajustável e removível em toda a sua extensão. Os chutes para produtos não-comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis. Os chutes que ligam seções de produtos, respectivamente, comestíveis e não comestíveis, devem possuir na extremidade que abre na seção de produtos não-comestíveis, uma tampa articulada, que permita a passagem do produto, evitando, porém o refluxo de odores estranhos.



2.9 TRILHAGEM AÉREA:

A trilhagem aérea será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Os trilhos terão afastamento mínimo de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) das paredes e de 0,80 m (oitenta centímetros) das colunas, sendo que na linha de sangria o afastamento mínimo entre trilho e parede será de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros). O afastamento mínimo entre uma linha e outra será de 2 m (dois metros). Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.

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

2.9.1 TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE MATANÇA:

O trilho terá altura mínima de 5 m (cinco metros) no ponto de sangria e esfolagem, de maneira à assegurar, no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso. No sistema de movimentação não mecanizado do animal abatido, deverá existir declive não maior do que 3,5% (três e meio por cento) do ponto em que o animal é alçado até o da sangria, sendo indispensável neste trecho o emprego de dispositivos de freada na trilhagem.

Para a trilhagem baixa, a altura mínima será de 4 m (quatro metros) de maneira a assegurar uma distância mínima de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da carcaça até o chão sendo que a altura do equipamento que acompanha o trajeto da trilhagem é estabelecida com base na altura dos trilhos, sempre visando a comodidade e eficiência na execução das operações. Após a linha de inspeção, a trilhagem poderá passar para a altura mínima de 3,50 m (três metros e meio) e assim seguir até a câmara de resfriamento.

2.9.2 TRILHAGEM AÉREA DA CÂMARA DE RESFRIAMENTO:

O trilho terá altura mínima de trilhagem de 3,50 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 3,50 m só serão permitidas para o depósito de quartos após o resfriamento das meias-carcaças. Neste último caso (câmara para quartos de carcaças) a trilhagem deverá ter altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

2.9.3 TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE DESOSSA:

Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros). As carcaças devem ser conduzidas por trilhagem até a sala de desossa.

2.10 MESAS:

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado. As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando fixas serão sempre em número de duas: uma para inspeção de vísceras vermelhas e outra para inspeção de vísceras brancas. Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.



2.10.1 CARACTERÍSTICAS DAS “MESAS FIXAS” DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO:

Em torno da mesa fixa de evisceração e inspeção das vísceras abdominais (tanto área de inspeção como área de espera) é requerido um sistema de canos perfurados, conjugado com um misturador de água e vapor, para propiciar rápida higienização da área, toda vez que se fizer necessário. Este sistema de canos perfurados poderá ser substituído por chuveiro desde que de igual eficiência, fornecendo água em abundância para higienizar toda a mesa e esterilizá-la com água à 85°C.

Tanto a mesa de inspeção de vísceras vermelhas quanto a mesa de inspeção de vísceras brancas, serão divididas em duas seções: uma para inspeção propriamente dita e outra para retenção de vísceras inspecionadas até que a carcaça passe pela última linha de inspeção.

a) Área de evisceração e de inspeção das vísceras abdominais: destina-se à recepção e à inspeção do conjunto constituído pelo trato digestivo (esôfago, estômago e intestinos) e mais o baço, o pâncreas, a bexiga e o útero, exceto os úteros cheios que devem ser removidos antes da retirada das demais vísceras, não podendo cair sobre a mesa de evisceração e inspeção e sendo encaminhados diretamente para a graxaria. Não é permitida a abertura de úteros, nem a esfolação de fetos na sala de abate.

Qualquer que seja a velocidade de matança a área de evisceração e inspeção da mesa de inspeção de vísceras abdominais terá dimensões constantes, ou seja, 2 m (dois metros) de comprimento por 1,80 m (um metro e oitenta centímetros) de largura, que por sua vez será subdividida em duas seções, cada uma medindo 2 m (dois metros) por 0,90 m (noventa centímetros), destinando-se uma dessas seções para a evisceração e deposição das vísceras sobre a mesa e a outra onde proceder-se-á a inspeção. Estes dois setores serão parcialmente separados entre si por uma separação metálica, de modo a evitar que as vísceras arriadas caiam diretamente onde está se realizando a inspeção.

A área de evisceração e inspeção separa-se da área de espera por uma elevação metálica de 0,05 m (cinco centímetros) de altura, de bordas arredondadas, tipo cantoneira, que também toma toda a largura da mesa. Objetiva esta separação impedir que passe para o lado da área de espera líquido eventualmente contaminado por material gastrointestinal, que contaminaria por contato as peças limpas retidas na área.

b) Área de espera: terá obrigatoriamente extensão suficiente à retenção das vísceras normalmente em trânsito, desde a linha de inspeção de intestinos até a última linha de inspeção. A sua largura será a mesma da outra seção da mesa (1,80 m). Na extremidade da área de espera situam-se os chutes ou aberturas para a saída e condução dos estômagos e intestinos limpos e inspecionados, que se destinam, respectivamente, à bucharia e à tripária.

c) Seção de evisceração e de inspeção do fígado e órgãos torácicos: esta pode constituir-se de mesa independente da anterior ou fazer parte da mesma, constituindo-se de uma seção contígua, mas dela totalmente separada.

Como características gerais apresentará:

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

2) Faixa central de orifícios para drenagem das águas servidas e calha removível, ajustável à superfície inferior do tampo, para recolhimento das mesmas.

Da mesma forma que a anterior, existirá área de inspeção e área de retenção das vísceras dimensionada de maneira que permita a retenção dessas vísceras até que as carcaças correspondentes passem



pela última linha de inspeção. A altura das duas mesas (inspeção de vísceras abdominais e inspeção de vísceras torácicas) será a mesma, ou seja, de 1,10 m (um metro e dez centímetros), na borda voltada para o trajeto das carcaças e de 1m (um metro) na borda oposta, isto é, onde trabalham os funcionários da Inspeção Sanitária.

Estas alturas são sempre tomadas em função da de 4 m (quatro metros) do trilho baixo; o rebordo de 0,05 m (cinco centímetros) de altura, no lado do trânsito das carcaças e 0,20 m (vinte centímetros) no lado oposto, onde trabalha a Inspeção Sanitária.

Nos estabelecimentos em que o abate não for contínuo, ou seja, o abate do animal seguinte só é liberado quando o anterior já estiver sido eviscerado e inspecionado, poderá ser utilizado o seguinte sistema de mesas: As vísceras brancas serão retiradas da cavidade abdominal, colocadas numa calha, com espera para inspeção, que as conduzirá até a sala de triparia e bucharia suja.

Esta mesa de evisceração terá dimensões suficientes para reter as vísceras abdominais com exceção do fígado e rins, não sendo necessário a separação nesta mesa da área de inspeção com a área de espera. Já as vísceras vermelhas (torácicas mais fígado e rins) serão conduzidas através de outra calha para uma mesa em separado e, por meio de um óculo, serão conduzidas para a sala de miúdos.

2.10.2 CARACTERÍSTICA DA MESA ROLANTE DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO:

Quando a opção for por este mecanismo, esta funcionará sempre em sincronismo com a nora de carcaças e quando for o caso, também com a nora de cabeças. Terá comprimento indispensável à normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem: evisceração torácico-abdominal; inspeção de todas as vísceras; separação dos estômagos e intestinos; determinação segura da correlação entre vísceras e respectivas carcaças e cabeças até a última linha de inspeção da carcaça.

A largura mínima será de 1 m (um metro) quando se tratar de mesa em esteira única. Nas mesas de duas esteiras paralelas, a destinada às vísceras abdominais terá também largura de 1 m (um metro) e a reservada às vísceras torácicas e fígado terá largura mínima de 0,80 m (oitenta centímetros).

Esta mesa, como as demais, será totalmente de aço inoxidável, podendo sua estrutura ser de ferro galvanizado e possuirá sistema de higienização de comprovada eficiência, composta pelo mínimo de um chuveiro de água fria que funcione com alta pressão no término do trajeto útil, para remoção do sangue, e de um segundo chuveiro, também com alta pressão e dotado de água com a temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), localizado no início do trajeto útil da mesa, de maneira que as vísceras a serem examinadas encontrem sempre uma superfície limpa e esterilizada. O controle de temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

3) SALA DE MATANÇA:

Separada de todas as demais seções através de paredes inteiras, terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças e classificação, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

3.1 ÁREA DE VÔMITO:

Esta área localiza-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à canaleta de sangria. Seu piso e paredes serão diferenciados. Terá piso com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção a um ralo, cujo esgoto será canalizado a uma 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. Terá como largura mínima 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) e comprimento (distância entre a tampa do box de atordoamento e a canaleta de sangria) de no mínimo 1,50 m (um metro e meio), para que os trabalhos nesta área não fiquem prejudicados.

3.2 ÁREA DE SANGRIA:

A canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, inclusive o aço inoxidável. Quando houver aproveitamento de sangue para fabricação de farinha de sangue ou outras finalidades industriais, como produto não comestível, a canaleta será construída de modo a aparar o sangue, sem que este se misture com o vômito, ou com a água que por ventura esorra dos animais dependurados.

Junto à canaleta de sangria existirá pia profunda, construída em aço inoxidável e com mecanismo de acionamento a pedal ou outro meio que não utilize o fechamento manual e sabão líquido para a higienização das mãos e antebraços do operador, além do higienizador próprio para facas, com água à temperatura mínima de 85°C. O comprimento da canaleta de sangria dependerá da velocidade de abate/hora, considerando-se que, o tempo mínimo de sangria é de três minutos, antes dos quais não poderá ser executada nenhuma outra operação. No entanto a canaleta terá como comprimento mínimo 2 m (dois metros), evitando-se o extravasamento de sangue para as suas extremidades.

Em continuação à canaleta de sangria propriamente dita e, para a manutenção das boas condições de higiene local e remoção do sangue e outros resíduos, será constituída uma calha de aproximadamente 1,20 m de largura e 0,15 m 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:

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 (de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapantes e com corrimão de segurança. Não serão toleradas plataformas de madeira. Deverão possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra). O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará a critério do SIM. Serão no mínimo em número de três, uma para a área suja e duas para a área limpa.

3.3.1 PLATAFORMA PARA SERRA DE CARÇAÇAS:

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

3.3.2 PLATAFORMA PARA INSPEÇÃO DE CARÇAÇAS:

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



Em local conveniente desta plataforma será instalado o quadro para marcação dos rins condenados. Como em qualquer linha de inspeção, são obrigatórios, nesta plataforma: iluminação à luz fria (suficiente e que não modifique a coloração normal das carnes), podendo ser aceitas lâmpadas do tipo *led*. É recomendada intensidade luminosa de 500 lux ao nível da carcaça a ser inspecionada.

3.4 EQUIPAMENTOS DE LIMPEZA E DE INSPEÇÃO DAS CABEÇAS:

O equipamento para a inspeção do conjunto cabeça-língua compreende o lavadouro de cabeças e a mesa de inspeção propriamente dita, com os seus respectivos anexos, podendo a mesa ser substituída por carrinho apropriado, nora ou trilho desde que sua eficiência seja comprovada pelo serviço de inspeção estadual. A localização desse equipamento deve ser na sala de matança, tanto quanto possível, próximo à mesa de inspeção de vísceras, para facilitar a comunicação entre essas duas linhas e a exata marcação das peças suspeitas.

3.4.1 LAVADOURO-DE-CABEÇAS:

Destina-se à indispensável lavagem da parte externa do conjunto cabeça-língua, bem como à escrupulosa limpeza de suas cavidades (boca, narinas, faringe e laringe), para a perfeita remoção dos resíduos do “vômito”, a fim de apresentar-se o conjunto à inspeção em satisfatórias condições de observação e também assegurar-se a higiene das porções comestíveis. Será construído de aço inoxidável e localizar-se-á próximo à mesa de inspeção ou outro equipamento utilizado para a inspeção do conjunto cabeça-língua.

O modelo de lavadouro de cabeças será o tipo individual, de cabine ou outro aprovado pelo SIM. Em qualquer desses modelos a lavagem é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça. Tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas. A lavagem demanda água abundante e sob forte pressão, exigindo esgoto de grossa tubulação a fim de evitar-se déficit de vazão. Recomenda-se tubulação com diâmetro mínimo de 0,15 m (quinze centímetros). Outros modelos de lavadouros de cabeças devem ser submetidos à apreciação do Serviço de Inspeção Municipal.

3.4.2 EQUIPAMENTOS DE INSPEÇÃO DO CONJUNTO CABEÇA-LÍNGUA:

A inspeção do conjunto cabeça-língua pode ser realizada tanto em mesa fixa como em mesa rolante, trilho próprio, nora ou carrinho apropriado. A mesa fixa será constituída de duas seções: uma destinada à deslocação da língua e seus anexos, onde também se faz a inspeção dos conjuntos; outra reservada à retenção das peças examinadas.

A seção de inspeção terá 1 m (um metro) de altura; 0,60 m (sessenta centímetros) de largura, 0,05 m (cinco centímetros) de altura de suas bordas e no mínimo 0,80 m (oitenta centímetros) de comprimento. Para favorecer a sua limpeza e esterilização, deverá possuir uma faixa central perfurada para a fácil drenagem da água, que se escoar por uma canaleta central removível, ajustável à sua superfície inferior.

Possuirá ainda um cano perfurado, em toda a periferia com escoamento contínuo de água morna e quando se fizer necessária a higienização da mesa, elevar-se-á a temperatura da água fluente por meio de misturador de vapor. Este cano perfurado poderá ser substituído por chuveiro central desde que atenda a mesma finalidade.

A seção de retenção das cabeças-línguas será em seguimento à de inspeção e destina-se a reter as cabeças e línguas já examinadas na seção anterior aguardando o exame dos órgãos e carcaças correspondentes, nas linhas de inspeção subseqüentes. Sua capacidade deverá ser, pois, a necessária para receber as cabeças e línguas inspecionadas correspondentes à carcaças em trânsito, desde a seção anterior até a última linha de inspeção de vísceras. Os detalhes de construção deste segmento da mesa são idênticos aos já citados para a seção de inspeção, exceto no que se refere ao comprimento.



Quando por qualquer circunstância, a mesa fixa não comportar a seção destinada à retenção, far-se-á esta em trilhos, com altura mínima de 1,50 m (um metro e cinqüenta centímetros), onde as cabeças serão dependuradas pela região mentoniana e separadas entre si. Sob este trilho, em todo o seu percurso, correrá uma canaleta que poderá ser de chapa galvanizada, para recolher o sangue gotejante.

Para a inspeção de cabeças será tolerado também uso de bandejas de aço inoxidável, com dimensões mínimas de 0,60 m x 0,80 m, ajustáveis a uma armação metálica apropriada. Estas bandejas serão obrigatoriamente lavadas e higienizadas, entre o exame de uma cabeça e o da seguinte. A retenção far-se-á nos moldes já descritos, incluindo, se necessário, o uso de trilho.

3.5 DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL (DIF):

A sala de abate terá local próprio onde as carcaças com problemas detectados nas linhas de inspeção serão minuciosamente examinadas, juntamente com suas vísceras e julgadas pelo Inspetor Veterinário. Esta seção terá área aproximada de 6% da área total da sala de abate, sendo localizada próximo das linhas de inspeção e com desvio das carcaças para esse local, sendo realizado logo após a última linha de inspeção de carcaças e antes da linha de toailete, carimbagem e lavagem.

Possuirá, no mínimo, um trilho de entrada e retorno para a linha normal, uma mesa para inspeção de vísceras provida de dispositivos de higienização com água à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), uma plataforma para exame das carcaças, com largura mínima de 0,65 m (sessenta e cinco centímetros), corrimão de segurança e piso antiderrapante.

Possuirá ainda uma pia provida dos seguintes acessórios: saboneteira para sabão líquido, munido de solução desinfetante, toalhas de papel descartáveis com seu recipiente para o descarte das usadas, higienizador para facas, ganchos e chairas, uma pequena mesa ou prancheta inoxidável ou de duralumínio para anotações e dispositivo com vapor canalizado, ou água quente e mangueira própria, para higienização do recinto. Quando for possível, poderá ser realizada a inspeção de vísceras no próprio carrinho de transporte destas para o DIF, uma vez que deverão estar separadas por bandejas. O DIF poderá ser dispensado a critério do SIM.

3.6 LAVADOURO DAS MEIAS-CARCAÇAS:

O estabelecimento, obrigatoriamente, disporá de equipamentos para a adequada lavagem das meias-carcaças antes destas ingressarem às câmaras de resfriamento. Tal equipamento consistirá de pistola própria que emitirá jato de água sob pressão e, sempre que possível, à temperatura de 38°C (trinta e oito graus centígrados). Na falta de pistola apropriada poderá ser adaptado um bico metálico acoplado à extremidade da mangueira, desde que este apresente a mesma eficiência.

Tal operação será realizada em local próprio, com anteparo que evite o respingamento de água para outras áreas da sala de matança, ou que atinja outros produtos. Este local será provido de sistema adequado de escoamento das águas servidas, que serão destinadas à caixa de decantação de gorduras.

4. SEÇÃO DE BUCHARIA E TRIPARIA:

A seção de bucharia e triparia terá obrigatoriamente duas áreas chamadas, respectivamente, de “zona suja” e “zona limpa”, separadas fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre uma e outra dessas áreas. Por isto, a comunicação será sempre através de óculo, ou outro dispositivo que permita apenas a passagem do produto. Na zona suja da bucharia, caso haja área suficiente, de maneira que uma operação não interfira na outra, poderá funcionar também a zona suja da triparia. O acesso a “zona suja” da bucharia e triparia não poderá, sob hipótese alguma, ser através de outras seções. Fazer sempre acesso externo.

A zona limpa da bucharia poderá ter acesso para a seção de miúdos ou para corredor onde não haja trânsito de pessoal ou produtos de “zona suja” da bucharia e triparia ou de seções de produtos não-



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

A centrifugação dos estômagos, para remoção de sua mucosa, poderá também ser realizada na zona suja da bucharia, desde que os mesmos sejam imediatamente transferidos para a zona limpa. Na bucharia (zona limpa) será realizada a centrifugação com retirada da mucosa dos estômagos (quando esta operação não for realizada na zona suja), o seu alveijamento (quando for o caso) e sua toailete final.

Os equipamentos serão constituídos por calhas de aço inoxidável, mesas de aço inoxidável, chuveiros com abundância de água para carrear imediatamente o conteúdo dos estômagos, calha para viragem de tripas, centrífugas para remoção da mucosa dos estômagos, máquina para raspagem da mucosa dos intestinos e tanque de aço inoxidável, fibra de vidro ou plástico especial, além de equipamentos para facilitar as operações da toailete final dos estômagos.

Esta seção será, também, provida de lavatórios de mãos e de higienizadores para instrumental de trabalho conforme as normas técnicas. É aconselhável, também, a instalação de exaustores mecânicos para eliminação de odores e de vapores que se formam com o processo de abertura e escaldagem das vísceras brancas.

5. SEÇÃO DE CABEÇAS E MIÚDOS:

Localizar-se-á, de preferência, contígua ao local das linhas de inspeção de cabeças e vísceras vermelhas, de maneira que os miúdos e cabeças sejam transportados através de calhas diretamente da sala de abate para esta seção tão logo seja concluída a sua inspeção e a da carcaça correspondente.

Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas ou calha de aço inoxidável para toailete e lavagem dos miúdos, desarticulador de mandíbulas, guilhotina e mesa para desossa de cabeças, lavagem das carnes de cabeça e seu escorrimento; estrutura com ganchos inoxidáveis para preparo e dependura dos miúdos; carrinhos para produtos comestíveis e para produtos não comestíveis e bandejas plásticas ou de aço inoxidável. Terá lavatórios de mãos e higienizadores de instrumental de trabalho conforme as normas técnicas. 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.).

6. SEÇÃO DE PATAS:

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

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

7. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CARRETIHAS, GANCHOS E CORRENTES:

O estabelecimento disporá de uma seção específica para higienização de carretilhas, ganchos e correntes, localizada próxima à expedição ou à sala de abate, de maneira que todas as carretilhas, ganchos e correntes sejam adequadamente higienizadas antes de sua reutilização. Esta seção deverá possuir área suficiente para o depósito de carretilhas, ganchos e correntes sujas e, quando for o caso, também para este



mesmo material limpo, em ambientes totalmente separados, além de área para a instalação dos equipamentos empregados na higienização e que serão constituídos de tanques com soluções detergentes (ácidas e alcalinas), soluções lubrificantes (óleos) e local para o escoamento do excesso de óleo.

Poderão também ser usados tambores giratórios (batedores) contendo casca de arroz ou aparas de couro curtido para a limpeza de carretilhas, ganchos e correntes, não dispensando a posterior higienização com jatos de água fervente ou vapor e sua lubrificação antes de retornarem ao uso. A lavagem poderá ser feita na sala de matança, mas as operações com os produtos antioxidantes e lubrificantes de uso permanente deverão ser feitas em local apropriado sem interferir nos trabalhos de matança.

8. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:

O estabelecimento possuirá instalações de frio com câmaras e ante-câmaras que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. Tais câmaras deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) ao final de um período de 24 a 36 horas (vinte e quatro à trinta e seis horas) esteja ao redor de 0°C (zero graus centígrados) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

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

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

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

c) 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.

d) Manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente cinco meias carcaças por dois metros lineares de trilho). Para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tenham porta de entrada e porta de saída.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10 m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandido.

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

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto, podendo ser admitidas lâmpadas do tipo led.

9. TÚNEL DE CONGELAMENTO:

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

Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20 m



(vinte centímetros). Está sendo empregada também a resina de poliuretano expandido, com melhores resultados como material de isolamento. O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura. Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização.

As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) quando forem congelados quartos de carcaças com osso, ou 1,20 m (um metro e vinte centímetros) quando ingressarem apenas produtos em caixas, sacos ou fardos.

10. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS:

Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20 m (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.

As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros). Os produtos aqui depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no seu interior.

Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura de -20 a -25°C (menos vinte a menos vinte e cinco graus centígrados) até a sua expedição. Deverá haver um mecanismo de congelamento quando for de interesse o aproveitamento de carcaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino condicional o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de -10°C (menos dez graus centígrados), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias.

Caso contrário, serão obrigatoriamente condenadas ou tratadas por salmoura por um período mínimo de 21 (vinte e um) dias, com prejuízo maior para o produto, além de requerer controle mais complexo por parte da Inspeção Sanitária e instalações apropriadas para este processamento.

11. SALA DE DESOSSA:

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito mínimo de 3,00 m (três metros);
- b) Sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se em 10°C durante os trabalhos;
- c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for de interesse da empresa a iluminação natural a seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratários;
- d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
- e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;



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

g) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento, com a expedição, com a seção de higienização e depósito de caixas e com o depósito de embalagens;

h) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

12. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados. A lavagem poderá ser feita na sala de matança desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de matança. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

13. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:

Deve ser provida de equipamentos suficientes para proceder ao corte e embalagens das peças a serem expedidas. Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

14. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

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

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

O clorador automático será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água. Assim, o reservatório deverá ser dimensionado para atender o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de abate e/ou industrialização e de maneira que toda a água consumida permaneça por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos em contato com o cloro.

Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

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



A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

O controle da temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema. A instalação e operação da caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho e NR 13, principalmente quanto à sua localização e sua segurança. Para bovinos, toma-se como referência a proporção de 100 litros por cabeça abatida.

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

Estas instalações serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5,00 m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis, inclusive sala de abate. Sua construção será inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção à canaletas ou ralos sifonados.

Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela à prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático. 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 à vapor indireto (parede dupla) e que alcance temperatura mínima de 120°C, sob pressão ou, autoclave com aquecimento à vapor direto e que atinja também temperatura mínima de 120°C, sob pressão; percoladores e tanques para decantação e depósito de sebo.

Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio para o depósito de farinha, sem o risco de sua contaminação. É rigorosamente proibido o simples cozimento dos produtos não comestíveis e condenados em tachos abertos e sem pressão, onde a temperatura não passa de 100°C (cem graus centígrados).

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.

Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual ou Federal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem.

Quando for utilizada esta prática e a coleta não for realizada diariamente, deverá existir um local adequado e afastado do corpo da indústria para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo transportador. Este local deve ser coberto, com piso pavimentado e cercado por tela ou outro material. Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicada ao SIM e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

17. DEPÓSITO PARA PELES (COUROS):

Será obrigatório para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expedidas diariamente, não havendo salga. As peles serão depositadas aguardando sua expedição e se for o caso, o seu salgamento, em depósitos mantidos sempre com as portas fechadas e com as janelas providas de telas à prova de insetos.



O depósito de peles (couros) será localizado de preferência em local afastado das instalações onde são manipulados produtos comestíveis. Quando isto não ocorrer, não deve existir comunicação com essas seções, podendo haver com a sala de abate comunicação apenas através de chute ou óculo com tampa articulada.

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

Será localizado sempre distante das instalações onde se manipulam produtos comestíveis. Construído de alvenaria, com piso pavimentado e de fácil higienização, bem ventilado e com telas à prova de insetos em suas aberturas.

19. INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES:

O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

20. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:

Construídos com acesso independente à 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. 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 suficientes.

Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do “tipo vaso turco”, e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro. 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:

O estabelecimento com Inspeção Sanitária permanente fornecerá a esta as instalações necessárias para o bom desempenho de suas atividades de uso privativo dos funcionários da inspeção, as quais constarão de, no mínimo, uma sala com área mínima de 10 m² (dez metros quadrados), com mesas e armários e um banheiro com vestiário.

O acesso às dependências da Inspeção Sanitária será sempre independente de qualquer outra seção, inclusive das dependências administrativas da Empresa. As tarefas de conservação e higienização dessas dependências caberão sempre à empresa inspecionada. Por ocasião da aprovação do projeto do estabelecimento a ser registrado, o SIM poderá determinar à Empresa a destinação de maior área para as dependências da Inspeção Sanitária, considerando o número de funcionário lotados junto àquela inspeção local, ou outro local apropriado.

22. ALMOXARIFADO:

Será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material. Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes,



sendo que em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, 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.

Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho; materiais de embalagem; matérias-primas; ingredientes e condimentos adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; peças de reposição dos equipamentos, etc.

23. ÁREA EXTERNA:

Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais.

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 carga e descarga.

24. UNIFORMES:

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniformes branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniformes coloridos que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

25. RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, açougue, etc.):

A existência 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. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Cláudio Eduardo da Costa Alves
Médico Veterinário
CRMV RS 8554
Matrícula 372
Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal - SIM
São José do Sul – RS



ANEXO 22 - NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MATADOUROS FRIGORÍFICOS DE SUÍNOS (E JAVALIS):

SECRETARIA DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE

SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MATADOUROS FRIGORÍFICOS DE SUÍNOS (E JAVALIS)

- a)** O Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente de São José do Sul, só concederá registro aos Matadouros-Frigoríficos e Fábrica de Produtos Suínos quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por essa Coordenadoria antes do início de qualquer obra.
- b)** Os Matadouros-Frigoríficos e Fábrica de Produtos Suínos que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas mediante Termo de Compromisso, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

DEFINIÇÕES:

1- MATADOURO-FRIGORÍFICO:

Entende-se por “matadouro-frigorífico” o estabelecimento dotado de instalações completas e equipamento adequado para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das espécies de animais sob variadas formas, com aproveitamento completo, racional e perfeito de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações de frio industrial.

2- FÁBRICA DE PRODUTOS SUÍNOS:

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

3- INSTALAÇÕES:

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

4- EQUIPAMENTOS:

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



5- CARCAÇA:

Entende-se por carcaça de suíno, o animal abatido, sangrado, esfolado ou depilado, eviscerado, desprovido ou não de cabeça, patas, rabada, gordura perirrenal e inguinal, medula, glândula mamária na fêmea, ou verga, exceto suas raízes, e testículos no macho.

6- OPERAÇÕES:

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

7- ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE:

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

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

1) POCILGAS E ANEXOS:

As pocilgas, apriscos e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro, devem estar localizados de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações, sendo necessária uma distância mínima de 10 metros podendo ser redefinida pelo técnico do SIM no momento da inspeção do local, não sendo permitido que os currais fiquem encostados às dependências onde se elaborem produtos comestíveis. 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.

O corredor central (ou lateral) terá largura mínima de 1m (um metro). As pocilgas terão como anexos, no mínimo, um desembarcadouro, um local apropriado para lavagem ou outra medida de higienização dos veículos destinados ao transporte de animais, um corredor de acesso à sala de abate e um banheiro de aspersão para o banho dos animais antes do abate. Terão ainda uma pocilga para seqüestro 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.

Os estabelecimentos deverão possuir nas proximidades das pocilgas um forno crematório para a imediata incineração dos animais que chegarem mortos ou que morrerem nos currais. Este forno crematório poderá ser substituído por uma autoclave de boca larga, que atinja temperatura não inferior a 120°C, sob pressão de vapor, caso for de interesse da Empresa o aproveitamento do sebo resultante do processo de autoclavagem, podendo ser dispensado nos estabelecimentos que apresentarem outra forma de destinação dos animais ou materiais condenados, desde que aprovado pelo SIM. As pocilgas serão obrigatoriamente cobertas e terão uma altura de no mínimo 4 m (quatro metros), podendo esta ser reduzida em função do número de pocilgas, desde que mantenham o bem estar do animal.



1.1 ÁREA DAS POCILGAS:

Nunca inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nas pocilgas deverá ser de 1 m² (um metro quadrado) por suíno.

1.2 PISO DAS POCILGAS:

O piso das pocilgas deve ser de superfície plana, possuindo antiderrapantes apenas no raio dos portões, íntegro, sem fendas, dilacerações ou concavidades que possam provocar acidentes nos animais. Deverá 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.

Possuirá declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção às canaletas laterais externas para fácil escoamento das águas de lavagem e excrementos. O uso de ralos centrais deve ser sempre evitado. As pocilgas já construídas com ralos centrais em seu interior sofrerão adaptações às novas normas por ocasião de uma próxima reforma.

1.3 DIVISÓRIAS:

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

1.4 CORREDOR CENTRAL:

O corredor central deve ter esgoto próprio e número de ralos necessários em um dos lados, ligados ao esgoto geral das pocilgas, sendo que estas deverão ser localizadas de cada lado do corredor que possuirá largura mínima de 1 m (um metro), será construído de alvenaria, coberto e, em sua porção final, poderá afunilar-se no caso de uso de equipamentos automatizados.

1.5 BEBEDOUROS DE NÍVEL CONSTANTE:

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

1.6 ÁGUA PARA LAVAGEM DAS POCILGAS:

Devem existir facilidades para adequada limpeza das pocilgas com água em abundância, ficando dispensada a necessidade de instalação de equipamento de pressurização nos estabelecimentos de pequeno porte, a critério do SIM.



1.7 ILUMINAÇÃO:

A área das pocilgas terá iluminação artificial com luminosidade mínima de 5 W (cinco watts) por metro quadrado. Sem iluminação ficam impedidos os procedimentos de inspeção “*ante-mortem*” nos horários sem a luz do dia.

1.8 DESEMBARCADOURO:

Deverá ser metálico ou outro material aceito pelo SIM, com antiderrapante e móvel de modo que permita a sua adequação às diversas alturas das carrocerias dos veículos transportadores e com proteções laterais.

1.9 INSTALAÇÕES PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO DO VEÍCULO TRANSPORTADOR DE ANIMAIS:

As instalações deverão estar localizadas o mais próximo possível do desembarcadouro, ter piso impermeável, devendo possuir água com pressão suficiente para a boa lavagem dos veículos para posterior desinfecção através de aspersor adequado, sendo o resíduo destinado para uma esterqueira.

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.

1.10 BANHEIRO DE ASPERSÃO:

Os animais, antes da insensibilização deverão ser lavados com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada.

Deverá estar localizado no corredor imediatamente anterior ao box de insensibilização. Não deve apresentar aclive acentuado (máximo 3%) e o seu comprimento será calculado em função da capacidade horária de abate, considerando-se 2 (dois) suínos por metro quadrado e que o tempo mínimo de banho deve ser de 3 (três) minutos, de forma que permita conter 20% (vinte por cento) da velocidade horária de abate. Não é tolerado uso de banheiro de imersão ou simples uso do pedilúvio.

1.11 BOX DE INSENSIBILIZAÇÃO:

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

Localizado após o banheiro de aspersão com a instalação de choque elétrico de alta voltagem e baixa amperagem, dotado de voltímetro que permita, por meio de controle manual, regular a voltagem de saída e com cabo de saída ligado a um semi-arco de forma que possibilite a aplicação do choque atrás das orelhas do animal (fossas temporais), por um tempo suficiente a uma perfeita insensibilização. Além do eletrochoque, poderá ser utilizado outro tipo de insensibilização, desde que aprovado pelo SIM.

As dimensões do box não deverão ser exageradas para evitar a posterior contaminação dos animais com fezes e urina. Calcula-se 2 (dois) suínos por metro quadrado. Deverá ter ligação direta com a área de sangria de forma que o tempo entre a insensibilização e a sangria não ultrapasse 30 s (trinta segundos).

2) CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

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



2.1 PISOS E ESGOTOS:

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1 % em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem. O piso da sala de matança será ainda de material resistente à choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, granitina, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados pelo SIM.

Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25 m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10 m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

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.

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

2.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS:

O “pé-direito” da sala de matança será definido em função da altura da trilhagem aérea e demais equipamentos, enquanto que nas seções anexas terá altura mínima de 3 m (três metros). 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 m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima de 2 m (dois metros) de área as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

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 1,20 m (um metro e vinte centímetros). 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. Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

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

2.4 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:

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. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou



queda sobre produtos, podendo ser aceitas lâmpadas do tipo *led*, as quais por suas características e garantia de fábrica dispensam a canaleta de proteção, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux nas áreas de manipulação e de 500 lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

Nas câmaras de resfriamento e congelamento, a iluminação deverá ter protetor a prova de estilhaçamento, podendo, também, ser aceitas lâmpadas do tipo *led*, as quais por suas características e garantia de fábrica dispensam a canaleta de proteção. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

2.5 TETO:

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo cimento amianto fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado. Quando forem vigas (tesouras) de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo.

2.6 LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

Em todos os locais onde são realizadas as operações como junto à canaleta de sangria, nas plataformas, junto às mesas onde haja manipulação de vísceras e carnes, incluindo as mesas de inspeção, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis, tanto na sala de matança como nas seções anexas, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras com acionamento não manual, 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 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) com renovação constante.

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

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido; e pia com acionamento não manual e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

2.7 CARROS:

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”. Os carros para produtos condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição “CONDENADOS”.

2.8 CHUTES:

Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável e desmontáveis em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acanaletados, com tampa ajustável e removível em toda a sua extensão. Os chutes para produtos não comestíveis podem ser construídos de chapa



galvanizada e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis. Os chutes que ligam seções de produtos, respectivamente, comestíveis e não comestíveis, devem possuir na extremidade que abre na seção de produtos não-comestíveis, uma tampa articulada, que permita a passagem do produto, evitando, porém o refluxo de odores estranhos.

2.9 TRILHAGEM AÉREA:

A trilhagem aérea será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Os trilhos terão afastamento mínimo de 1 m (um metro) das paredes e de 0,60 m (sessenta centímetros) das colunas, sendo que na linha de sangria o afastamento mínimo entre trilho e parede será de 1 m (um metro). O afastamento mínimo entre uma linha e outra será de 2 m (dois metros).

Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo. Para o manejo das chaves de trilhagem e comando de guinchos de descida e ascensão de reses, é proibido o uso de cordas, por serem anti-higiênicas. Para a movimentação das chaves usar-se-ão hastes metálicas apropriadas e, para o comando de guinchos, arames ou correntes metálicas com argola de aço na extremidade, ou simplesmente o acionamento de uma chave elétrica de comando, nos equipamentos mais modernos.

2.9.1 TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE MATANÇA:

Terá altura mínima de 3,5 m (três metros e meio) da sangria até o chuveiro de carcaças imediatamente antes da câmara de resfriamento. Após este, no mínimo 3 m (três metros), sendo o desnível regulado por meio de nória inclinada.

2.9.2 TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE DESOSSA:

Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros). As carcaças devem ser conduzidas por trilhagem aérea até a sala de desossa.

2.10 MESAS:

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

As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando fixas serão sempre em número de duas: uma para inspeção de vísceras vermelhas e outra para inspeção de vísceras brancas. Quando móvel (rolante), a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

2.10.1 CARACTERÍSTICAS DAS “MESAS FIXAS” DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO:

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. 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 85°C.



2.10.1.1 MESA FIXA DE CABEÇA E LÍNGUA:

A inspeção poderá ser realizada com a cabeça presa à carcaça, sendo inspecionada no momento da inspeção da papada, antes da evisceração. Quando realizada em mesa, esta poderá ser como descrito no item 2.10.

2.10.1.2 MESA DE VÍSCERAS BRANCAS:

Será dividida em duas seções: uma para inspeção propriamente dita e outra para retenção de vísceras inspecionadas até que a carcaça passe pela última linha de inspeção.

Destina-se à recepção e à inspeção do conjunto constituído pelo trato digestivo (esôfago, estômago e intestinos) e mais o baço, o pâncreas, a bexiga e o útero, exceto os úteros cheios que devem ser removidos antes da retirada das demais vísceras, não podendo cair sobre a mesa de evisceração e inspeção, sendo encaminhados diretamente para a graxaria. Não é permitida a abertura de úteros, nem a esfolia de fetos na sala de abate.

A área de evisceração e inspeção separa-se da área de espera por uma elevação metálica de 0,05 m (cinco centímetros) de altura, de bordas arredondadas, tipo cantoneira, que também toma toda a largura da mesa. Objetiva esta separação impedir que passe para o lado da área de espera líquido eventualmente contaminado por material gastrointestinal, que contaminaria por contato as peças limpas retidas na área.

Terá obrigatoriamente uma área de espera de extensão suficiente à retenção das vísceras normalmente em trânsito, desde a linha de inspeção de intestinos até a última linha de inspeção de carcaças. A sua largura será a mesma da outra seção da mesa. Na extremidade da área de espera situam-se os chutes ou aberturas para a saída e condução dos estômagos e intestinos limpos e inspecionados, que se destinam, respectivamente, à seção de vísceras brancas.

2.10.1.3 MESA FIXA DE VÍSCERAS VERMELHAS:

Será dividida em duas seções, uma para inspeção propriamente dita e outra para retenção de vísceras inspecionadas até que a carcaça passe pela última linha de inspeção. Esta pode constituir-se de mesa independente da anterior ou fazer parte da mesma, constituindo-se de uma seção contígua, mas dela totalmente separada. Como características gerais, apresentará faixa central de orifícios para drenagem das águas servidas e calha removível, ajustável à superfície inferior do tampo, para recolhimento das mesmas. Da mesma forma que a anterior, existirá área de inspeção e área de retenção das vísceras dimensionada de maneira que permita a retenção dessas vísceras até que as carcaças correspondentes passem pela última linha de inspeção.

A altura das duas mesas (inspeção de vísceras abdominais e inspeção de vísceras torácicas) será a mesma, ou seja, de 1,10 m (um metro e dez centímetros), na borda voltada para o trajeto das carcaças e de 1 m (um metro) na borda oposta, isto é, onde trabalham os funcionários da Inspeção Sanitária. Estas alturas são sempre tomadas em função da altura de 4 m (quatro metros) do trilho; o rebordo de 0,05 m (cinco centímetros) de altura, no lado do trânsito das carcaças e 0,20 m (vinte centímetros) no lado oposto, onde trabalha a Inspeção Sanitária.

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: As vísceras brancas serão retiradas da cavidade abdominal, colocadas numa mesa que através de uma calha as conduzirá até a sala de vísceras brancas e vermelhas. Esta mesa de evisceração terá dimensões suficientes para reter as vísceras abdominais com exceção do fígado e rins, não sendo necessária a separação nesta mesa da área de inspeção com a área de espera. Já as vísceras vermelhas (torácicas mais fígado e rins) serão conduzidas através de outra calha para uma mesa em separado e, por meio de um óculo, serão conduzidas para a sala de miúdos.



2.10.2 CARACTERÍSTICA DA MESA ROLANTE DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO:

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

O conjunto constará de 2 (duas) bandejas para cada suíno, sendo uma para “vísceras brancas”(estômago, intestinos, bexiga, baço e pâncreas) e a outra para “vísceras vermelhas” (coração, língua, pulmões e fígado). Possuirão as seguintes dimensões mínimas:

- **bandeja para “vísceras brancas”:**
 - comprimento: 0,55 m (cinquenta e cinco centímetros)
 - largura: 0,70 m (setenta centímetros)
 - altura: 0,10 m (dez centímetros)
- **bandeja para “vísceras vermelhas”:**
 - comprimento: 0,40 m (quarenta centímetros)
 - largura: 0,70 m (setenta centímetros)
 - altura: 0,10 m (dez centímetros)

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

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

A distância entre a mesa e a parede não deve ser inferior a 1,50 m (um metro e meio). O sistema de higienização das bandejas deve ser de comprovada eficiência e localizado no início do trajeto útil da mesa, a fim de que as vísceras a serem examinadas encontrem sempre uma superfície limpa e higienizada. Antes da higienização com água quente as bandejas deverão ser submetidas a uma lavagem com água à temperatura ambiente, devendo ser previsto dispositivo para exaustão dos vapores provenientes da higienização. Para assegurar o controle de temperatura da água quente, que nunca deve estar inferior a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), é obrigatória a instalação de termômetro exato e de fácil visualização.

Possuirá dispositivos capazes de pararem instantaneamente e ao mesmo tempo a mesa e a nória, localizados junto às linhas de inspeção de vísceras e carcaças. Deverá dispor de no máximo dois chuveiros de água morna, acionados pelos pés, nos pontos de inspeção de vísceras vermelhas; de aberturas e chutes junto à extremidade final da mesa, apropriados e separados para remoção de vísceras normais e das condenadas pela inspeção estadual, por causas que não impliquem em sua remessa para a inspeção final. Para a construção de novos estabelecimentos, como também nos projetos de reforma, quando as condições permitirem, a posição da mesa rolante poderá ser tal que sua extremidade (onde estão localizados os chutes) permita a comunicação direta com a inspeção final.

3) SALA DE MATANÇA:

Separada de todas as demais seções através de paredes inteiras, terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem (ou escaldagem e depilação), evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toaletes, lavagem e classificação de carcaças, quais sejam:



canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

3.1 ÁREA DE SANGRIA:

Deverá dispor de instalação própria e exclusiva, denominada “túnel de sangria” com largura mínima de 2 m (dois metros), totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto ou outro sistema mecanizado aprovado pelo SIM. Obedecendo ao tempo de sangria de 3 (três) minutos, e a velocidade horária de matança, o comprimento mínimo do túnel será de 2 m (dois metros). Poderá ser utilizada também mesa rolante de sangria, de metal inoxidável, com sistema próprio de higienização.

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

3.1.1 SANGUE PARA PRODUTOS COMESTÍVEIS:

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

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

3.2 PLATAFORMAS:

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 (de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapantes e com corrimão de segurança. Não serão toleradas plataformas de madeira. Deverão possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra). O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará a critério do SIM. Serão no mínimo em número de três.

3.2.1 PLATAFORMA PARA SERRA DE CARÇAÇAS:

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 uns quarenta centímetros abaixo. É obrigatória a instalação de higienizador próprio para a serra, em local de fácil acesso, para uso após a operação em cada animal.



3.2.2 PLATAFORMA PARA INSPEÇÃO DE CARCAÇAS:

Localiza-se após a serra das carcaças. Deve propiciar posição adequada ao funcionário encarregado da inspeção do quarto posterior, que abrange superfície externa e interna do quarto, nodos linfáticos regionais e rim (*"in loco"*). O carimbo de inspeção sobre as carcaças aptas ao consumo pode ser apostado nesta plataforma ou, de preferência, em outra, após a toailete final das carcaças liberadas. Em local conveniente desta plataforma será instalado o quadro para marcação dos rins condenados. Como em qualquer linha de inspeção, são obrigatórios, nesta plataforma: iluminação à luz fria (suficiente e que não modifique a coloração normal das carnes). É recomendada intensidade luminosa de 500 lux ao nível da carcaça a ser inspecionada.

3.3 CHUVEIROS DA SALA DE MATANÇA:

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

Tais operações serão realizadas de forma que evite o respingamento de água para outras áreas da sala de matança. Visando impedir a deposição das águas residuais sobre o piso será necessário drenagem para um esgoto próprio em cada um dos chuveiros.

Poderá ser também em forma de box metálico, de aço inoxidável, com largura mínima de 1,6 m (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.

3.4 ESCALDAGEM E DEPILAGEM:

Localizar-se-á após o chuveiro da sangria. Quando realizada em tanques de escaldagem estes deverão ser metálicos ou outro material aprovado pelo SIM, com renovação constante de água e termostato para controle da temperatura que deverá estar entre 62°C a 72°C (sessenta e dois a setenta e dois graus centígrados). Será permitido outro processo de escaldagem, desde que aprovado pelo SIM.

A depilação poderá ser mecânica ou manual. A saída da depiladeira mecânica ou a operação manual será feita sobre mesa de canos, chapa de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM. A operação de depilagem será seguida de toailete da depilagem com o suíno suspenso na trilhagem aérea, seguido da lavagem da carcaça para sua entrada na zona limpa. O chamuscamento é permitido como complemento da depilagem. Caso seja feito apenas o coureamento, esta operação deverá ser realizada em trilhagem aérea.

3.5 DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL (DIF):

A sala de abate terá local próprio onde as carcaças com problemas detectados nas linhas de inspeção serão minuciosamente examinadas, juntamente com suas vísceras e julgadas pelo Inspetor Veterinário. Esta seção terá área aproximada de 6% da área total da sala de abate, sendo localizada próximo das linhas de inspeção e com desvio das carcaças para esse local, sendo realizado logo após a última linha de inspeção de carcaças e antes da linha de toailete, carimbagem e lavagem. Possuirá, no mínimo, um trilho de entrada e retorno para a linha normal, uma mesa para inspeção de vísceras provida de dispositivos de higienização com água à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), uma plataforma para exame das carcaças, com largura mínima de 0,65 m (sessenta e cinco centímetros), corrimão de segurança e piso antiderrapante.

Possuirá ainda uma pia provida dos seguintes acessórios: saboneteira para sabão líquido, outra de solução desinfetante, toalhas de papel descartáveis com seu recipiente para o descarte das usadas,



higienizador para facas, ganchos e chairas, uma pequena mesa ou prancheta inoxidável ou de duralumínio para anotações e dispositivo com vapor canalizado, ou água quente e mangueira própria, para higienização do recinto.

Quando for possível, poderá ser realizada a inspeção de vísceras no próprio carrinho de transporte destas para o DIF, uma vez que deverão estar separadas por bandejas. O DIF poderá ser dispensado a critério do SIM.

4. SEÇÃO DE VÍSCERAS BRANCAS:

Será obrigatoriamente dividida em “zona limpa” e “zona suja” localizadas preferencialmente no piso inferior ao da matança, ligando-se ao término da mesa rolante por meio de “chute(s)” de aço inoxidável, no caso de estabelecimentos com dois ou mais pisos. Não será permitida em hipótese alguma a comunicação direta da triparia com a seção de miúdos ou sala de matança. Terá sempre acesso externo.

A “zona suja” será obrigatoriamente separada da “zona limpa” por parede divisória até o teto. Nesta seção serão realizados os trabalhos de esvaziamento do conteúdo gastrointestinal em equipamento de aço inoxidável próprio, adequado e dotado de chuveiros, de maneira que facilite a realização dos trabalhos evitando contato de tripas, estômagos e respectivos conteúdos com o piso, possibilitando a constante drenagem de águas residuais, evitando-se assim a sua presença sobre o piso.

Faz-se também nesta seção a retirada da mucosa e camada muscular. Os conteúdos dos estômagos e intestinos devem ser conduzidos diretamente dos locais de esvaziamento ao esgoto próprio através de canalizações amplas e que realizem uma imediata drenagem dos resíduos. A passagem dos estômagos e tripas da primeira para a segunda etapa da triparia deverá ser realizada por meio de óculo, dotado de calha de aço inoxidável. O resíduo gorduroso da triparia deve ser destinado exclusivamente ao fabrico de gordura industrial (graxa branca) devido à contaminação fecal.

A “zona limpa”, onde serão realizados os trabalhos de beneficiamento das tripas e estômagos, será em área própria e separada. Deverá possuir equipamento próprio e adequado que permita realizar os trabalhos de lavagem de tripas e estômagos em água corrente, com drenagem constante das águas residuais, evitando a sua presença sobre o piso.

As tripas destinadas a embutidos serão cuidadosamente selecionadas neste local, principalmente quanto à integridade e limpeza. Será permitida nesta etapa a calibragem de tripas, sendo a operação realizada pela insuflação de ar comprimido previamente filtrado, ou água potável. É permitida a salga prévia de tripas nesta seção, sendo que deverá existir sala apropriada em local separado, exclusiva a esta finalidade. O depósito de tripas deve ser feito em outro local.

5. SEÇÃO DE CABEÇAS E MIÚDOS:

Localizar-se-á, de preferência, contígua ao local das linhas de inspeção de cabeças e vísceras vermelhas, de maneira que os miúdos e cabeças sejam transportados através de calhas diretamente da sala de matança para esta seção tão logo seja concluída a sua inspeção e a da carcaça correspondente. De preferência terá porta de comunicação indireta com a sala de matança e separação física através de paredes inteiras.

Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas de aço inoxidável para toailete e lavagem dos miúdos, desarticulador de mandíbulas e mesa para desossa de cabeças, lavagem das carnes de cabeça e seu escorrimento; carrinhos para produtos comestíveis e para produtos não comestíveis e bandejas plásticas ou de aço inoxidável. Terá lavatórios de mãos e higienizadores de instrumental de trabalho conforme as normas técnicas.

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.).



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

Terá separação física, através de parede inteira, da sala de matança e demais seções. De preferência terá porta de comunicação indireta com a sala de matança. Deverá possuir equipamentos próprios e adequados em aço inoxidável para a realização dos trabalhos de preparo e toaletes dos pés, rabos e orelhas. A salga deverá ser feita em seção à parte. Esta seção poderá ser dispensada, a critério do SIM, nos estabelecimentos de pequeno porte.

7. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CARRETLHAS, GANCHOS E CORRENTES:

O estabelecimento disporá de uma seção específica para higienização de carretilhas, ganchos e correntes, localizada próxima à expedição ou à sala de abate, de maneira que todas as carretilhas, ganchos e correntes sejam adequadamente higienizadas antes de sua reutilização. Esta seção deverá possuir área suficiente para o depósito de carretilhas, ganchos e correntes sujas e, quando for o caso, também para este mesmo material limpo, em ambientes totalmente separados, além de área para a instalação dos equipamentos empregados na higienização e que serão constituídos de tanques com soluções detergentes (ácidas e alcalinas), soluções lubrificantes (óleos) e local para o escoamento do excesso de óleo. Poderão também ser usados tambores giratórios (batedores) contendo casca de arroz ou aparas de couro curtido para a limpeza de carretilhas, ganchos e correntes, não dispensando a posterior higienização com jatos de água fervente ou vapor e sua lubrificação antes de retornarem ao uso.

A lavagem poderá ser feita na sala de matança, mas as operações com os produtos antioxidantes e lubrificantes de uso permanente deverão ser feitas em local apropriado sem interferir nos trabalhos de matança.

8. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:

O estabelecimento possuirá instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. Tais câmaras deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) ao final de um período de 24 a 36 horas (vinte e quatro a trinta e seis horas) esteja ao redor de 0°C (zero graus centígrados) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

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

- a) trilhagem aérea de 3 m (três metros) ou outro meio de transporte aprovado pelo SIM;
- b) as portas terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de maneira a ser respeitado o afastamento de 0,60 m (sessenta centímetros) do trilho aos seus marcos;
- c) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a corrosão e impactos e de fácil limpeza;
- d) 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;
- e) 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).

Para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tenham porta de entrada e porta de saída. A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10 m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandido. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.



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. A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços ou do tipo *led*, com luminosidade mínima de 100 lux ao nível do produto.

9. TÚNEL DE CONGELAMENTO:

Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de -35 a -40°C (menos trinta e cinco à menos quarenta graus centígrados), com velocidade do ar em torno de 5 a 6 m/s (cinco a seis metros por segundo), e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) em um período de 20 (vinte) a 24h (vinte e quatro horas).

Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20 m (vinte centímetros). Está sendo empregada também a resina de poliuretano expandido, com melhores resultados como material de isolamento. O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura. Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização.

As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à corrosão, impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) quando forem congelados quartos de carcaças com osso, ou produtos em caixas, sacos ou fardos.

10. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS:

Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20 m (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. As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços ou do tipo *led*. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à corrosão, impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

Os produtos aqui depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no seu interior. Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

Qualquer mecanismo de congelamento será de utilidade no aproveitamento condicional de carcaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de -10°C (menos dez graus centígrados), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, serão obrigatoriamente condenadas ou tratadas por salmoura por um período mínimo de 21 (vinte e um) dias, com prejuízo maior para o produto, além de requerer controle mais complexo por parte da Inspeção Sanitária e instalações apropriadas para este processamento.

11. SALA DE DESOSSA:

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito mínimo de 3 m (três metros).
- b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se em 10°C (dez graus centígrados) durante os trabalhos;



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

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

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

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

g) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento, com a expedição, com a seção de higienização e depósito de caixas e com o depósito de embalagens.

h) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

12. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos a galvanizados. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção. A lavagem poderá ser feita na sala de matança desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de matança.

13. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:

Deve ser provida de equipamentos suficientes para proceder ao corte e embalagens das peças a serem expedidas. Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio externo, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

14. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água. Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

O clorador automático será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água. Assim, o reservatório deverá ser dimensionado para atender o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de abate e/ou industrialização e de maneira que toda a água consumida permaneça por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos em contato com o cloro. Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.



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

A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

O controle da temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema. A instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

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

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 inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção às canaletas ou ralos sifonados.

Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela a 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, sob pressão ou, autoclave com aquecimento a vapor direto e que atinja também temperatura mínima de 120°C, sob pressão; percoladores e tanques para decantação e depósito de sebo. Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio para o depósito de farinha, sem o risco de sua contaminação.

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

Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não-comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual ou Federal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem.

Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicada ao SIM e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento. Estes produtos, quando a coleta não for diária, deverão ficar armazenados em local próprio afastado do corpo da indústria composto de piso, teto e cerca de tela.

17. DEPÓSITO PARA PELES (COUROS):

Será obrigatório para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expedidas diariamente, não havendo salga. As peles serão depositadas aguardando sua expedição e se for o caso, o seu salgamento, em depósitos mantidos sempre com as portas fechadas e com as janelas providas de telas à prova de insetos.

O depósito de peles (couros) será localizado, de preferência em local afastado das instalações onde são manipulados produtos comestíveis. Quando isto não ocorrer, não deve existir comunicação com essas



seções, podendo haver com a sala de abate comunicação apenas através de chute ou óculo com tampa articulada.

18. DEPÓSITO PARA CASCOS, OSSOS AUTOCLAVADOS, ETC:

Será localizado sempre distante das instalações onde se manipulam produtos comestíveis. Construído de alvenaria, com piso pavimentado e de fácil higienização, bem ventilado e com telas a prova de insetos em suas aberturas.

19. INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES:

O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

20. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:

Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, os sanitários serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização, os vestiários poderão ser de outro material. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. 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 suficientes. Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo “vaso turco”, e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionamento não manual, providos de sabão líquido inodoro. 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 a prova de insetos.

21. INSTALAÇÕES PARA A INSPEÇÃO SANITÁRIA:

O estabelecimento com Inspeção Sanitária permanente fornecerá a esta as instalações necessárias para o bom desempenho de suas atividades de uso privativo dos funcionários da inspeção, as quais constarão de, no mínimo, uma sala com área mínima de 10 m² (dez metros quadrados), com mesas e armários e um banheiro com vestiário, ou a critério do SIM.

O acesso às dependências da Inspeção Sanitária será sempre independente de qualquer outra seção, inclusive das dependências administrativas da Empresa. As tarefas de conservação e higienização dessas dependências caberão sempre à empresa inspecionada. Por ocasião da aprovação do projeto do estabelecimento a ser registrado, o SIM poderá determinar à Empresa a destinação de maior área para as dependências da Inspeção Sanitária, considerando o número de funcionário lotados junto àquela inspeção local, ou outro local apropriado.

22. 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. Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção



das dependências da indústria, 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.

Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho; materiais de embalagem; ingredientes e condimentos adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; peças de reposição dos equipamentos, etc.

23. ÁREA EXTERNA:

Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais. 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 carga e descarga.

24. UNIFORMES:

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo SIM, bem como procedimentos descritos no Manual de BPF. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniforme colorido que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

25. RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, açougue, etc.):

A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, no caso vigilância sanitária, independentemente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolerar-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.



ANEXO 23 – MODELO OFICIAL DE CERTIFICADO SANITÁRIO DO SIM – TÍTULO DE REGISTRO

Prefeitura Municipal de São José do Sul
SECRETARIA MUNICIPAL DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS
DE ORIGEM ANIMAL
- SIM -

 **TÍTULO DE REGISTRO** 

CADASTRO FISCAL E SETOR DE FISCALIZAÇÃO

INSCRIÇÃO NOME OU RAZÃO SOCIAL

LOCALIZAÇÃO

RAMO DE ATIVIDADE

OBSERVAÇÕES

SÃO JOSÉ DO SUL, 11 DE ABRIL DE 2016.

COORDENADOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO _____ SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE _____

O PRESENTE TÍTULO DEVERÁ SER AFIXADO EM LUGAR VISÍVEL SOB PENA DE MULTA CONFORME LEGISLAÇÃO EM VIGOR.



ANEXO 24 – MODELO DE AUTO DE INFRAÇÃO

AUTO DE INFRAÇÃO

No(s) dia(s) do mês de do ano de, no município de/..., eu,, do Serviço de Inspeção do, presentes as testemunhas abaixo assinadas, constatei a seguinte infração, pelo(a) do(s) Artigo(s) do(a) (lei ou decreto), no/....., como abaixo se descreve:

Do que, para constar, lavrei o presente Auto de Infração, em três vias, dando cópia ao infrator, que fica sujeito às penas da lei.

Em de de

Autuante Autuado

Testemunhas:

RG: _____ RG: _____

CPF: _____ CPF: _____