



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

DECRETO N.º 3.282, DE 20 DE ABRIL DE 2001.

REGULAMENTA A LEI N.º 672, DE 16 DE DEZEMBRO DE 1997, QUE DISPÕE SOBRE O CÓDIGO SANITÁRIO DO MUNICÍPIO.

O PREFEITO MUNICIPAL DE PALMARES DO SUL, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município e de acordo com a Lei Municipal nº 672, de 16 de dezembro de 1997,

D E C R E T A

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º - O Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, de competência da Prefeitura Municipal de Palmares do Sul - RS, nos termos da Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89 e da Lei Municipal nº 672, de 16 de dezembro de 1997, será executado pelo Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, vinculada à Secretaria Municipal de Fomento à Agricultura - SMA.

Art. 2º - A Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal será exercida em todo o território do Município de Palmares do Sul, em relação às condições higiênico-sanitárias 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.

Art. 3º - A implantação do Serviço de Inspeção Municipal - SIM obedecerá a estas normas, em consonância com as prioridades de Saúde Pública e abastecimento da população.

Art. 4º - Ficará a cargo do diretor do SIM, fazer cumprir estas normas; também outras podem ser implantadas, desde que por meio de dispositivos legais, que digam respeito à Inspeção Industrial e Sanitária dos estabelecimentos a que se refere o art. 2º deste regulamento.

§ 1.º - Além deste regulamento, os outros, que virão por força deste artigo, poderão abranger as seguintes áreas:

- a) classificação do estabelecimento;
- b) as condições e exigências para registro;
- c) a higiene dos estabelecimentos;
- d) a inspeção "ante" e "post-mortem" dos animais destinados ao abate;
- e) a inspeção e reinspeção de todos os produtos, sub-produtos e matérias-primas de origem animal, durante as diferentes fases da industrialização;
- f) padronização dos produtos industrializados de origem animal;
- g) o registro de rótulos;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

- h) as análises de laboratórios;
- i) o trânsito de produtos, sub-produtos e matérias-primas;
- j) 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;
- k) quaisquer outros detalhes que se tornarem necessários para maior eficiência da inspeção industrial e sanitária dos produtos de origem animal.

Art. 5º - Para o funcionamento de qualquer estabelecimento que abata ou industrialize produtos de origem animal, obrigatoriamente deverá requerer aprovação e registro prévio ao SIM de seus projetos e localização.

Art. 6º - A inspeção industrial e sanitária realizada pelo SIM, deverá ser instalada de forma permanente.

Art. 7º - Os produtos de origem animal em natureza ou derivados deverão atender aos padrões de identidade e qualidade previstos pela legislação em vigor, bem como ao código do consumidor.

Parágrafo Único - Os estabelecimentos registrados no SIM ficam sujeitos às obrigações contidas no art. 102, itens 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17 do Decreto Federal n.º 30.691, de 29.03.1952, alterado pelo Decreto n.º 1.255, de 25.06.1962.

CAPÍTULO II

DA APROVAÇÃO DO PROJETO E OBTENÇÃO DO REGISTRO OU RELACIONAMENTO

Art. 8º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal que devem estar sob inspeção industrial e sanitária a nível municipal, de acordo com a Lei Federal nº 7.889, de 23.11.89, obrigam-se a obter registro junto ao SIM-SMA.

- a) os estabelecimentos industriais especializados e nas propriedades rurais com instalações adequadas para a matança de animais e o seu preparo ou industrialização, sob qualquer forma para consumo;
- b) as usinas de beneficiamento de leite, nas fábricas de laticínios, nos postos de recebimento, refrigeração e desnatagem de leite ou do recebimento, refrigeração e manipulação dos seus derivados e nos respectivos entrepostos;
- c) os estabelecimentos que abatem ou industrializem pescados.

Art. 9º - Os seguintes estabelecimentos de produtos de origem animal, nos termos do art. 7º, ficam sujeitos ao relacionamento:

- a) os postos e/ou entrepostos que, de modo geral, recebam, armazenem, manipulem, conservem, distribuam ou acondicionem produtos de origem animal como ovos e mel;
- b) as casas atacadistas e os depósitos que armazenem e/ou comercializem produtos de origem animal.

Art. 10 - Os estabelecimentos a que se refere os artigos 8º e 9º receberão número de registro.

§ 1.º - Estes números obedecerão série própria e independente; uma para registro e outra para relacionamento, fornecidos pelo SIM.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

§ 2.º - O número de registro constará, obrigatoriamente, nos rótulos, certificados, carimbos de inspeção dos produtos e demais documentos.

§ 3.º - Por ocasião da concessão do número de registro, será fornecido o respectivo Título de Registro, no qual constará o nome da firma, localização do estabelecimento, classificação e outros elementos julgados necessários.

Art. 11 - O processo de obtenção do registro, junto ao SIM, deverá ser encaminhado, através dos seguintes documentos:

1. requerimento ao Senhor Prefeito Municipal;
2. plantas de situação e localização;
3. plantas baixas de todos os prédios e pavimentos;
4. plantas de cortes e fachadas;
5. plantas hidrosanitárias, com detalhes sobre rede de esgoto e abastecimento de água;
6. cronograma de execução;
7. projeto prevendo o tratamento de efluentes.

Parágrafo Único - O encaminhamento dos pedidos de registro do estabelecimento de produtos de origem animal, deve ser precedido de inspeção prévia e aprovação do local e terreno.

Art. 12 - Aprovados os projetos e o cronograma de execução, o requerente pode dar início às obras.

Art. 13 - 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 - Após deferido, compete ao SIM instalar de imediato a inspeção no estabelecimento.

Art. 14 - Será deferida a concessão de registro em caráter experimental, 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;
2. não será aprovada proposta de cronograma em que a conclusão final da implantação do projeto ultrapasse 02 (dois) anos;
3. as exigências mínimas para o início da operação do estabelecimento serão fixadas na vistoria prévia, realizada pelo SIM-SMA.

Art. 15 - O registro definitivo de Inspeção Industrial e Sanitária somente será concedido aos estabelecimentos que estiverem devidamente registrados no órgão fiscalizador do exercício legal da atividade, uma vez atendidas as disposições do Código Sanitário do Município as deste Decreto e as dos Anexos I , II , III , IV , V , VI , VII , que dele são parte integrante .

CAPÍTULO III
DAS CARNES E LEITE EM NATUREZA



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Art. 16 - O abate de animais para o consumo público, ou para matéria-prima na fabricação de derivados, bem como o beneficiamento de leite no município de Palmares do Sul, estarão sujeitos às seguintes condições:

Parágrafo Primeiro - O abate, a industrialização de carnes e do leite só poderão ser realizados no município, em estabelecimentos registrados na União, Estado ou Município, tendo assim livre trânsito.

Parágrafo Segundo - Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e fiscais pertinentes, para identificação da procedência.

Parágrafo Terceiro - Os animais deverão ser, obrigatoriamente, submetidos à inspeção veterinária “ante” e “post-mortem” e abatidos mediante processo humanitário. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos de uma boa higiene.

Parágrafo Quarto - Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis 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.

CAPÍTULO IV
DA IMPLANTAÇÃO

Art. 17 - Deve localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

Art. 18 - Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação que permita a livre 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 interiormente.

Art. 19 - Dispor de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 800 (oitocentos) litros por bovino; 500 (quinhentos) litros por suíno; 200 (duzentos) litros por ovino ou caprino, 30 (trinta) litros por ave e 06 (seis) litros por litro de leite industrializado.

Art. 20 - Dispor de água quente para uso diverso e suficiente às necessidades do matadouro.

Art. 21 - Dispor de iluminação natural e artificial abundantes, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

Art. 22 - Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Art. 23 - Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção. Os ângulos e cantos deverão ser arredondados e os parapeitos das janelas deverão ser chanfrados.

Art. 24 - Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode 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.

Art. 25 - Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

Art. 26 - Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis e que permitam uma adequada lavagem e desinfecção.

Art. 27 - Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfície lisa que permitam uma fácil lavagem e desinfecção. Dispor, nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias em boas condições de funcionamento. Os acessos também devem ser providos de lavadouros de botas.

Art. 28 - Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento e de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

Art. 29 - Dispor conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

Art. 30 - Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados, após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho distante, no mínimo, 75 cm (setenta e cinco centímetros) do piso, no caso de esfolagem aérea.

Parágrafo Único - A juízo do SIM, será aceita a esfolagem em cama, desde que sejam atendidas as exigências higiênico-sanitárias mínimas.

Art. 31 - Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos com pisos pavimentados, apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos. Deverá ainda ser provido de bebedouros para utilização dos animais e pontos de água, com pressão suficiente para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

Art. 32 - Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfolagem, evisceração, inspeção, acabamento das carcaças e da



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato entre si das carcaças já esfoladas, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo SIM.

Art. 33 - Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrointestinal e das demais vísceras comestíveis.

Art. 34 - 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. É igualmente imprescindível que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

Art. 35 - Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro e/ou indústria.

Art. 36 - Dispor de dependência, quando necessário, para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para pessoal de serviço de inspeção sanitária, separada do matadouro e localizada na entrada.

CAPÍTULO V
DOS PROCEDIMENTOS PARA O ABATE

Art. 37 - Permitir 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 3 (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. 38 - Em suínos, depilar e raspar logo após ao escaldamento em água quente, utilizando-se temperatura e métodos adequados, acrescentando também a necessária lavagem da carcaça antes da evisceração. Quando usados outros métodos de abate, os procedimentos higiênicos deverão ser atendidos rigorosamente.

Parágrafo Único - No caso de aves, a escaldagem também será realizada em tempo e métodos adequados à boa tecnologia e à obtenção de um produto em boas condições higiênico-sanitárias.

Art. 39 - Eviscerar sob as vistas de funcionário do SIM, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação entre estas, a cabeça e a carcaça do animal. Sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e, para tanto, os animais não devem ficar deparados nos trilhos, nos intervalos de trabalho.

Art. 40 - Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal, aplicar as medidas higiênicas preconizadas.

Art. 41 - Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras.

CAPÍTULO VI



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

**DA INSPEÇÃO “ANTE-MORTEM” E “POST-MORTEM”, DA MATANÇA DE EMERGÊNCIA
E DA INSPEÇÃO DE LEITE E DERIVADOS.**

Art. 42 - Com relação à inspeção “ante-mortem”, cumprir no que couber o disposto nos artigos 106 a 109 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 30.691/52, de 29.03.52, alterado pelo Decreto nº 1.255, de 25.06.62.

Art. 43 - Cumprir, no que se refere à inspeção “post-mortem”, o disposto nos artigos 147 a 198 e 204 a 226, bem como nos artigos 227 a 242 do regulamento citado no art. 42.

Art. 44 - Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

Art. 45 - No que couber cumprir referente à inspeção de leite e derivados, o disposto nos artigos 475 a 705 do RIISPOA.

Art. 46 - Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, o previsto nos artigos 43, 44 e 45, as limitações do estabelecimento, admitindo o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas nos casos em que houver condições para tal.

Art. 47 - Os materiais condenados, oriundos da sala de matança e de outros locais, deverão ser desnaturados em equipamentos apropriados em locais destinados a este fim. Igualmente, o sangue deverá, no mínimo, sofrer cozimento, independente de sua utilização.

Parágrafo Primeiro - Admite-se o tratamento desses materiais por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, quando estas matérias-primas forem destinadas para alimentação animal direta.

Parágrafo Segundo - A critério do SIM, permitir-se-á a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial), desde que devidamente desnaturados com substâncias apropriadas para a finalidade, e que o seu transporte seja efetuado em recipientes e/ou veículos fechados específicos e apropriados.

Parágrafo Terceiro - Caberá ao SIM adotar critérios para o funcionamento das graxarias industriais.

CAPÍTULO VII

Art. 48 - Todas as dependências dos matadouros ou das indústrias devem ser mantidas em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos.

Art. 49 - Será exigido que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário durante a manipulação e à saída dos sanitários.

Art. 50 - Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas, de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados à produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis, ou carnes utilizadas na alimentação de animais. Para tal utilizar-se-á as denominações “comestíveis”, “não comestíveis” e “condenados”.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Art. 51 - Lavar e desinfetar diária e convenientemente os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro e demais indústrias. No caso de desinfecção, os desinfetantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos órgãos competentes.

Art. 52 - Os matadouros e indústrias 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 à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante expressa autorização do SIM.

Art. 53 - Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniformes de cor branca, mantidos convenientemente limpos. Será exigido inclusive protetores de cabeça (gorro ou capacete) e botas.

Art. 54 - Exigir do pessoal que manipula produtos condenados e/ou não comestíveis a desinfecção dos equipamentos e instrumentos com produtos apropriados e aprovados. Exigir-se-á, também, nestes casos, uniformes diferenciados.

Art. 55 - Será proibido que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como deposite produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do matadouro ou da indústria.

Art. 56 - Far-se-á todas as vezes que o SIM julgar necessário, a substituição, raspagem, pintura e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

Art. 57 - Lavar e desinfetar tantas vezes quanto necessário 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 pelo SIM.

Art. 58 - Inspeccionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

Art. 59 - Conservar ao abrigo de contaminação de qualquer natureza os produtos comestíveis durante a sua obtenção, embarque e transporte.

Art. 60 - É vedado o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que, por sua forma e composição, possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transporte de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

Art. 61 - Exigir que os operários sejam portadores de atestado médico renovado anualmente. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente atividades nas dependências do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça atividade no



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

matadouro ou indústria, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade da saúde pública.

Art. 62 - A água para o abastecimento deve atender aos padrões de potabilidade.

Art. 63 - Inspeccionar, previamente, os continentes quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitados os que forem julgados sem condições de uso. De modo algum será permitido o acondicionamento de matérias-primas, ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

Art. 64 - Não é permitida a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

Art. 65 - Não é permitida a utilização de qualquer dependência do matadouro como residência.

Art. 66 - Higienizar, diariamente ou sempre que necessário, os instrumentos de trabalho.

Art. 67 - Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento, bem como pelo encarregado do SIM.

CAPÍTULO VIII

DA ORGANIZAÇÃO E ESTRUTURA DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 68 - O SIM deve dispor de pessoal técnico de nível superior e médio, em número adequado à realização da inspeção sanitária “ante e post-mortem” e tecnológica, obedecendo a legislação vigente.

Parágrafo Único - Deve promover treinamento de seu pessoal de nível superior (Médico Veterinário) e nível médio (Auxiliar de Inspeção), sob a supervisão e apoio do Ministério da Agricultura e órgãos estaduais.

Art. 69 - Deve dispor de meios para registro em compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, industrialização de carnes, produção de leite e derivados, condenações e outros dados que porventura se tornem necessários.

CAPÍTULO IX

DOS DERIVADOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, DA ROTULAGEM E DA CARIMBAGEM

Art. 70 - As matérias-primas de origem animal, que derem entrada em indústrias e/ou no comércio de Palmares do Sul - RS, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção industrial e sanitária de órgão federal ou estadual, devidamente identificados por rótulos, carimbos, documentos sanitários e fiscais pertinentes.

Parágrafo Único - Tratando-se de carnes em natureza, deverão ser submetidos a tratamento por frio no próprio estabelecimento de origem.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Art. 71 - Os produtos elaborados serão devidamente rotulados e carimbados conforme as determinações do SIM.

Art. 72 - 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 Abastecimento.

Art. 73 - Qualquer produto derivado de carnes ou de leite, deverá ter sua formulação e rotulagem aprovadas previamente pelo SIM.

Art. 74 - As carcaças, partes de carcaças e cortes armazenados, em trânsito ou entregues ao comércio, devem estar identificados por meio de carimbo cujos modelos serão fornecidos pelo SIM.

Parágrafo Primeiro - Estes carimbos conterão, obrigatoriamente, a palavra "Inspeccionado", o número de registro do estabelecimento e a palavra SIM, a qual representará o "Serviço de Inspeção Municipal".

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

Art. 75 - Os modelos dos carimbos serão oportunamente definidos pelo SIM.

CAPÍTULO X
DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 76 - O modelo oficial de certificado sanitário do SIM-SMA, que acompanhará sempre os produtos, deverá obedecer ao estipulado em portaria do Prefeito Municipal.

Parágrafo Único - Os demais documentos a serem usados pelo SIM em qualquer nível, também deverão seguir o mesmo procedimento.

Art. 77 - Todo o abate de animais para consumo ou industrialização realizado em estabelecimento ou local não registrado no SIF-MAA (Serviço de Inspeção Federal/Ministério da Agricultura e do Abastecimento), no CISPOA/SAA (Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal/Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento e no SIM-SMA (Serviço de Inspeção Municipal/Secretaria Municipal de Agricultura), será considerado clandestino, sujeitando-se os seus responsáveis a apreensão e condenação das carnes e/ou produtos, tanto quando estiverem em trânsito ou no comércio, ficando ainda submetidos às demais penas da lei.

Art. 78 - Para realizar os serviços de fiscalização a nível do comércio, o SIM organizará, ou em conjunto com outros órgãos públicos, os serviços de fiscalização a nível de consumo. Nesta inspeção exigir-se-á a comprovação e a documentação da origem, bem como as condições de higiene das instalações, operações e equipamentos do estabelecimento.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Art. 79 - Serão fixadas as taxas sanitárias por portarias do Prefeito Municipal, com a finalidade de ressarcimento aos cofres públicos pela contra-prestação do Serviço de Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal.

Parágrafo Único - Os valores fixados por cabeça de animal abatido ou tonelada de produto elaborado, sendo atualizados permanentemente a critério do SIM.

Art. 80 - Sempre que necessário, o presente regulamento poderá ser revisto, modificado ou atualizado.

Art. 81 - Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo diretor do SIM, ouvido o Secretário Municipal de Agricultura.

Art. 82 - As despesas decorrentes deste Decreto, correrão à conta das dotações orçamentárias próprias.

Art. 83 - Revogadas as disposições em contrário, este Decreto entrará em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE PALMARES DO SUL(RS), em 20 de abril de 2001.

JOÃO TADEU VASCONCELLOS DA SILVA
Prefeito Municipal

REGISTRE-SE E PUBLIQUE-SE

PEDRO FRANCISCO SCHOFEN
Secretário de Administração Interino



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

DECRETO N.º 3.282, DE 20 DE ABRIL DE 2001.

ANEXO I

**CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO DE ABATEDOUROS DE BOVINOS,
 BUBALINOS, OVINOS E SUÍNOS COUREADOS**

Instalações

1. Possuir desembarcadouro com piso pavimentado.
2. Possuir currais pavimentados, com tamanho compatível com a capacidade de abate do estabelecimento, providos de bebedouro com água potável e com dimensões que permitam que 20% dos animais bebam água ao mesmo tempo e dêem facilidades para sua higienização. Os currais deverão apresentar condições que permitam o descanso dos animais por um período mínimo de 06 (seis) horas.
3. Possuir banho de aspersão, com água sob pressão.
4. Possuir eletrochoque e/ou pistola para insensibilização dos animais.
5. Possuir área de vômito com paredes cobertas por material impermeável, de cor clara e de fácil higienização, até uma altura de 2m.
6. Possuir guicho de ascensão e trilho aéreo, com mínima de 5,25m para sangria.
7. Possuir canaleta de sangria com canalização do sangue até o local onde será tratado (cozido).
8. Possuir SALA DE ABATE com dimensões compatíveis com o volume de abate/hora e com as seguintes características:
 - a) piso de material resistente, com boa conservação, fácil higienização e escoamento adequado de águas servidas; os ângulos formados pelo piso com as paredes e pelas paredes entre si devem ser arredondados;
 - b) paredes impermeabilizadas com altura mínima de 2 (dois) metros, com azulejos, gressit ou similares, de cor clara;
 - c) janelas com esquadrias metálicas e providas de tela à prova de insetos;
 - d) iluminação natural e artificial suficientes, devendo a iluminação artificial ser com luz fria e com protetor contra estilhaços ou queda;
 - e) possuir ventilação natural e artificial adequadas;
 - f) pé-direito de 7 (sete) metros na área do trilho alto, podendo baixar para 5 (cinco) metros na área de trilho baixo, no caso de prédios a serem construídos. Para abatedouros já construídos, aceita-se, ainda, pé-direito mais baixo e esfola em cama, desde que a carne seja consumida em menos tempo (48 horas), e com menor distância de transporte (máximo 100 km), porque a esfola em cama ocasiona maior retenção de sangue.

Observação: a altura do pé-direito, entretanto, deve permitir uma posição adequada ao funcionário de inspeção.

 - g) cobertura de material impermeável (calhetão ou outro tipo) e de fácil higienização, não permitindo-se madeira aparente;
 - h) possuir trilho aéreo para esfola dos animais.

Observação: o estabelecimento poderá realizar esfola em cama e ter prazo para se adequar à norma (esfola aérea).

 - i) possuir plataformas metálicas;
 - j) possuir instalação de água potável, fria e quente;
 - k) possuir lavatório de mãos de material de inox, com torneira acionada a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, em local de fácil acesso aos trabalhadores;
 - l) possuir higienizadores de facas, chairas e serras com água com temperatura mínima de 85°C;



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

- m) possuir lavador de cabeças com água sob pressão;
 - n) possuir lavador de carcaças (plataforma e mangueira, com água sob pressão ou chuveiro de aspersão com pressão);
 - o) possuir mesa adequada para evisceração e inspeção de vísceras;
- Observação:** a fim de ocupar menos espaço, a mesa de inspeção pode ser circular.

SEÇÕES ANEXAS

O abatedouro deve possuir seções anexas, separadas da sala de abate e entre si.

Seção de miúdos e cabeças

- a) piso, paredes, teto e iluminação idênticos aos exigidos para a sala de abate;
- b) equipamentos mínimos: mesa de material inox, com chuveiros para toailete e lavagem de miúdos e carne de cabeça, lavatório de mãos com as mesmas características dos descritos para a sala de abate; higienizadores do instrumental de trabalho com água à temperatura mínima de 85°C; separadores de mandíbula;
- c) meio de transporte dos miúdos (bandejas ou carinhos de material inox ou plástico especial)

Bucharía e triparia

- a) pode-se usar 2 (duas) salas independentes ou, então, a mesma sala, desde que tenha duas áreas separadas: área limpa e área suja. Área suja: onde serão realizadas, o esvaziamento e a lavagem dos estômagos, bexigas e tripas e a retirada da mucosa do estômago. Área limpa: onde serão realizados o pré-cozimento e a toailete dos estômagos e a viragem e lavagem das tripas;
- b) não havendo aproveitamento dos estômagos e tripas para alimentação humana, dispensa-se a área limpa e permite-se a utilização da área suja também para o cozimento de estômagos destinados à alimentação animal;
- c) caso os estômagos e tripas não sejam utilizados para consumo humano nem consumo animal, irão para o forno crematório;
- d) se o estômago for utilizado para alimentação humana, a mucosa deverá ser retirada;
- e) a salga das tripas deverá ser realizada em dependência separada.

A sala de bucharia e triparia deve possuir:

- a) instalações (construção civil) idênticas às da seção de miúdos e cabeças;
- b) mesa própria de material inox para abertura e esvaziamento dos estômagos, tripas e bexigas, provida de esgoto de grande calibre para escoar o conteúdo ruminal até à estrumeira ou outro local de onde o mesmo será transportado;
- c) dispositivo tipo coifa ou similar e chuveiro para lavagem dos estômagos;
- d) centrífuga para remoção da mucosa do estômago;
- e) equipamentos mínimos necessários para o beneficiamento de tripas e bexigas;
- f) tanques para escaldagem e dispositivos para realização da toailete final.

Câmara fria

- a) é obrigatória a existência da câmara fria, ainda que de menor altura, podendo o animal ser cortado em quartos traseiro e dianteiro para colocar na câmara e não necessitando de trilhagem aérea até a câmara.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Observação: pode ter uma ante-câmara com capacidade para desossar carcaças após o resfiamento.

b) é obrigatório dispositivo para congelamento de carcaças que precisam ser tratadas a frio (cisticercose), que atinja temperatura de, pelo menos, 10°C negativos. Pode ser usado um freezer.

Graxaria (sala de resíduos)

Deve ficar fora da área do abatedouro (mínimo 10m de distância), por se tratar de produtos não comestíveis, os quais poderão ser processados, descartados ou transportados para processamento em outro local.

Casos os estômagos sejam aproveitados para alimentação animal, deve haver uma sala com tanque de cozimento provido de tampa.

Deve ter uma sala para guardar couros salgados e para depósito de couros, cascos, chifres e ossos, com dispositivo que impeçam a entrada de insetos pelas aberturas.

Deve ter um forno crematório para descarte de produtos provenientes da sala de bucharia e triparia quando estes não forem aproveitados para alimentação humana e também para o descarte de carcaças condenadas.

Vestiário e sanitário

Deve ter um vestiário com sanitário para uso dos trabalhadores, dotado de pia e sabão.

Dependências para o serviço de inspeção

Deve ter um escritório com banheiro para o serviço de inspeção.

Expedição

Local coberto (meia-água) e, de preferência, fechado para a expedição de carnes. Deve possuir paredes e piso impermeáveis.

Tratamento de efluentes

É obrigatório o licenciamento ambiental.

Barreiras sanitárias

O estabelecimento deve possuir lavador de botas e lavatório de mãos com torneiras acionadas e pedal nos acessos do exterior para as seções ou dos sanitários para as seções.

Observação: A área construída não precisa ser grande, desde que o fluxo das operações seja apropriado e que sejam obedecidas todas as disposições anteriores.

Para um abate semanal de até 20 animais, todo o processo (abate, miúdos e cabaças, bucharia e triparia), fora câmara fria e currais, poderia ser realizada em uma área de 40m², no caso de esfola em cama e de 20 cm², quando for bem equipado e a esfola for aérea.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

DECRETO N.º 3.282, DE 20 DE ABRIL DE 2001.

ANEXO II

**CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO DE ABATEDOUROS
DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS**

Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e pequenos animais deverão ter as seguintes áreas:

- a) plataforma de recepção coberta;
- b) área suja (área de insensibilização, sangria, escaldagem e depenagem);
- c) área limpa (evisceração, inspeção, embalagem);
- d) câmara fria;
- e) expedição.

Equipamentos e Utensílios

Os equipamentos e utensílios serão preferentemente de constituição metálica. Permitir-se-á o emprego de material plástico adequado, não admitindo-se o uso de materiais de madeira e de recipientes de alvenaria.

Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos e outros recipientes que recebam produtos comestíveis, serão de material inoxidável ou de plástico especial.

Os equipamentos fixos, tais como escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, tanques, etc., deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando um afastamento mínimo de 1,20m (um metro e vinte centímetros) das paredes e 0,30m (trinta centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar sempre a distância mínima de 0,30m (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Instalações

A plataforma de recepção deverá ser instalada em área coberta e preferencialmente fechada.

O piso deverá ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil higienização, com declive de 1,5 a 3% em direção às canaletas de drenagem.

Todas as dependências para o abate deverão ter pé-direito mínimo de 4m (quatro metros). No caso de haver climatização nas dependências onde se manipulam produtos comestíveis, o pé-direito poderá ser reduzido para 3m (três metros).

O forro deverá ser de material liso, que permita a fácil higienização, resistente à umidade e vapores e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros, etc.

As paredes serão lisas, resistentes e impermeabilizadas até a altura de 2m (dois metros), com azulejos, gressit ou similar.

As portas de acesso de pessoal e de circulação interna deverão ser do tipo vai e vem e constituídas de material não oxidável, impermeável e resistente às higienizações.

As janelas serão de material não oxidável, instaladas, no mínimo, a 2m (dois metros) do piso interior, com parapeitos em plano inclinado (ângulo de 45º) e providas de telas milimétricas à prova de insetos.

Todas as seções deverão possuir iluminação e ventilação natural.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

SEÇÕES

Recepção

Área coberta, parcial ou totalmente fechada.

Sala de Abate

a) **Insensibilização e sangria:** a insensibilização deve ser preferentemente por eletronarcore, sob imersão em água, cujo equipamento deve dispor de registro de voltagem, e amperagem, que deverá ser proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão, se houver trilhagem aérea ou o tempo de imersão for por mergulho vertical estático. A insensibilidade não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte das aves e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de doze segundos. Outros métodos (gás, choque) poderão ser adotados desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção.

A sangria será realizada no “túnel de sangria”, totalmente impermeabilizado em suas paredes e teto. A operação de sangria será efetuada com as aves contidas pelos pés, em ganchos de material inoxidável, apoiados em trilhagem aérea. O comprimento do túnel corresponderá ao espaço percorrido pela ave, no tempo mínimo exigido para uma sangria total, ou seja 3 (três) minutos, antes do qual não será permitida qualquer outra operação. Deverá ser levado em conta, também o tempo que as aves deverão permanecer dependuradas pelos pés, antes da sangria, para que haja o fluxo de sangue para a cabeça.

No túnel, o sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou de alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”. O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados dois ralos de drenagem: um destinado ao sangue e o outro à água de lavagem. O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como produto não comestível para humanos ou ser cozido, quando não existir graxaria.

A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas de modo ininterrupto, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas fases, até à entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

A seção de sangria deverá, obrigatoriamente, dispor de lavatórios de mãos acionados a pedal ou outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos.

b) **Escaldagem e depenagem:** deverão ser realizadas em sala própria, completamente separada por paredes das demais áreas operacionais. O ambiente deverá possuir ventilação suficiente para a exaustão do vapor d’água proveniente da escaldagem e das impurezas em suspensão.

A escaldagem deverá ser executada, obrigatoriamente, logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema. Serão total ou parcialmente condenadas as aves, quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte das carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

- por pulverização de água quente e vapor;
- por imersão em tanque com água aquecida, através de vapor ou outro sistema aprovado pela Inspeção;
- outro processo aprovado previamente pela Inspeção.

Quando a escaldagem deverá ser removida continuamente (1,5 litro por ave) e, em seu volume total a cada turno de trabalho ou a critério de Inspeção.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeças e retirada da cutícula dos pés, podendo ser manual ou não, quando se destinarem a fins comestíveis, observando-se o mesmo critério quanto a renovação de água e sua frequência.

A depenagem deverá ser mecanizada e processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo, para tanto, haver preferentemente uma canaleta para o transporte contínuo das penas para o exterior da dependência.

Sala de evisceração, embalagem e classificação

a) **Evisceração:** os trabalhos de evisceração deverão ser executados em sala própria, onde também serão efetuadas a embalagem e a classificação.

Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão, dotados de água sob adequada pressão. Esses chuveiros poderão ser localizados no início e no final da calha de evisceração.

A evisceração será realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços, em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea, preferentemente mecanizada, sob a qual deverá ser instalada uma caolha de material inoxidável, não corrosível, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam conduzidas diretamente para a graxaria.

As operações de evisceração deverão observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

A trilhagem aérea será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita, em hipótese alguma, que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

As etapas da evisceração compreendem: corte da pele do pescoço e da traquéia; extração da cloaca; abertura do abdômem; exposição das vísceras; inspeção sanitária; retirada das vísceras; extração dos pulmões; toailete (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc); lavagem final.

Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção "post-mortem".

A calha de evisceração deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e largura mínima de 60 cm (sessenta centímetros) e disporá de água corrente para remoção contínua dos resíduos. Nas bordas da calha deverá haver torneiras destinadas à limpeza das mãos dos funcionários.

A inspeção "post-mortem" será executada na sala de evisceração, a qual deverá dispor do equipamento adequado capaz de permitir o eficiente trabalho de inspeção sanitária.

Recipientes com dispositivo de fechamento, de cor diferente (vermelha) e com a inscrição "condenado", deverão ser usados para a colocação de carcaças e vísceras condenadas.

As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas para a graxaria. As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável ou plástico especial branco, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado imediatamente o seu conteúdo e após acondicionados em recipientes adequados e resfriados (podendo ser utilizado gelo).

As carcaças, após a evisceração, deverão ser lavadas eficazmente com água por aspersão. O recolhimento de ovários de aves deverá ocorrer após a inspeção, observando os princípios de higiene e o produto deverá ser resfriado imediatamente depois da coleta a 4°C ou menos.

O produto deverá ser armazenado e transportado sob refrigeração (0°C).



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

b) **Classificação e embalagem:** a classificação poderá ser efetuada antes ou após a embalagem. A mesa para embalagem de carcaças será de material inoxidável ou plástico especial, de superfície lisa, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Os miúdos e/ou partes da carcaças, quer sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria.

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

Uma vez embalados primariamente, o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias, devidamente identificadas e rotuladas, poderá ser feito na mesma sala onde foi realizada a embalagem primária.

Câmara de resfriamento

Deve ser proporcional à capacidade de abate e produção. A temperatura desta câmara deve ser inferior a 5°C (cinco graus centígrados).

A câmara fria deverá Ter: paredes de fácil higienização; resistentes a impactos; sistema de iluminação do tipo "luz fria, com proteção contra queda e estilhaçamento; porta de superfície lisa e material não oxidável; dispôr de termômetro.

Expedição

A área deve ser dimensionada para o acesso ao transporte, isolada do ambiente através de paredes e cobertura, dispôr somente de aberturas (portas ou óculos) no ponto de acostamento do veículo transportador e porta para a entrada do pessoal que aí trabalha.

Graxaria / forno crematório

Será localizado em sala totalmente separada da sala de abate e para ela serão canalizados, em recipientes fechados, os resíduos provenientes do abate e os produtos condenados, No caso do não aproveitamento dos resíduos, não há necessidade de graxaria, devendo os mesmos serem levados para o forno crematório, para onde também serão levadas as carcaças condenadas e as aves que tenham chegado mortas ou que tenham morrido na recepção.

Os resíduos do abate e outros produtos descartados poderão, ainda, serem levados para transformação em produtos não comestíveis, em outro estabelecimento, desde que sejam removidos continuamente da indústria de origem e transportados em veículos apropriado, dotado de dispositivo de fechamento hermético, observando os preceitos higiênico-sanitários e sem prejuízo da qualidade dos produtos finais a serem obtidos.

Banheiro / Vestiários

Se houver funcionários de ambos os sexos no estabelecimento, deve haver, pelo menos, um banheiro e um vestiário para cada um. Se todos os funcionários forem do mesmo sexo, bastará um banheiro e um vestiário em número adequado ao número de funcionários.

Os banheiros e vestiários deve ser construídos isolados das demais dependências, sempre de alvenaria, com pisos e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Todas as aberturas dos banheiros e vestiários serão providas de telas à prova de insetos.

Barreiras sanitárias

Todos os acessos do exterior para as seções e dos sanitários para as seções terão, obrigatoriamente, barreiras sanitárias constituídas por lavadores de botas, com água corrente, escova, sabão e lavatório de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

de acionamento que não seja manual, providos de saboneteira com sabão líquido inodoro e desinfetante para mãos.

Escritório e dependência para o funcionário da inspeção sanitária

Sala com mesa, armário e outros materiais necessários à realização das atividades do funcionário da inspeção. Deverá Ter banheiro com vestiário. O escritório do estabelecimento poderá ser na mesma sala do escritório do inspetor sanitário.

Almoxarifado

Sala isolada e adequada para guardar embalagens, rótulos, condimentos e outros materiais que possam ser guardados juntos nesta sala, sem prejuízo a nenhum deles.

Observações:

O gelo utilizado no estabelecimento deverá produzido com água potável e ser guardado o mais próximo possível do local de sua utilização.

Os recipientes utilizados para transporte de carcaças e miúdos, após adequadamente higienizados, deverão ser depositados em local apropriado, isolado do piso e separado do local de recepção e de higienização.

O estabelecimento deverá ter licenciamento ambiental.

A água de abastecimento deve possuir as características de potabilidade relacionada no Artigo 62, do RIISPOA do Ministério da Agricultura e ser obrigatoriamente clorada no máximo a 1ppm de cloro livre.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

DECRETO N.º 3.282, DE 20 DE ABRIL DE 2001.

ANEXO III

**CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTO DE
LATÍCIÑIOS E DERIVADOS**

Instalações:

Plataforma para recepção deve ser coberta, ter pé-direito mínimo de 3m e altura da plataforma de 80cm. O piso deve ser de material impermeável, liso, resistente e de fácil higienização. Deve possuir um tanque de recepção de aço inoxidável e com tela filtradora milimétrica. Se a quantidade de leite for pequena, o volume pode ser medido com régua.

Junto à recepção deve ser realizada a limpeza dos tarros, que pode ser manual.

Antes da pasteurização, o leite deve passar pelos seguintes testes:

- Lacto-filtração;
- Caracteres organolépticos;
- Densidade a + 15°C;
- Gordura;
- Acidez;
- Extrato seco total e desengordurado.

Sala de processamento

O leite deve passar inicialmente pela desnatadeira, que filtra, padroniza o leite e separa o creme. O creme de leite será pasteurizado isoladamente.

A pasteurização pode ser por dois métodos:

Pasteurização rápida (placas) – 72-75°C por 15-20 segundos;

Pasteurização lenta – 62-65°C por 30 minutos.

Imediatamente após o aquecimento, o leite será resfriado entre 2 e 5 °C, em seguida, envasado.

O leite já pasteurizado vai para um tanque de armazenamento e daí é bombardeado para a embaladeira, no caso de venda de leite líquido ou então sofre outros processos visando a fabricação de derivados.

O tanque de armazenamento deve ser de aço inoxidável e provido de homogeneizador mecânico.

Para o envase do leite deve ser usada embaladeira automática ou semi-automática.

A embalagem (saquinhos ou frascos) deve conter todas as informações necessárias.

O leite envasado deve ser armazenado em câmara fria a uma temperatura inferior a 5°C. a sala de processamento deve ter pé-direito de, no mínimo, 3,5m, podendo ser de 2,5m nas câmaras frias.

As paredes devem ser de alvenaria, impermeabilizadas com azulejos ou similares, de cor clara, até uma altura mínima de 2m. Os cantos das paredes devem ser arredondados.

O piso deve ser impermeável, resistente a impactos e ao ataque de ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil higienização, com declividade em direção aos ralos ou canaletas de 2%. Os ângulos formados entre o piso e as paredes deverão ser arredondados. O piso poderá ser de cerâmica industrial ou de cimento queimado.

O teto deverá ser de concreto ou de calhetão.

As portas e janelas deverão ser metálicas e com telas milimétricas.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

A sala deverá dispor de suficiente iluminação e ventilação naturais, através de janelas e/ou aberturas adequadas. A iluminação artificial se fará através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra quedas e estilhaços.

As conexões e tubulações deverão ser de material inoxidável, não sendo permitido o uso de plástico.

Os derivados de leite podem ser fabricados na mesma sala, desde que o tamanho da mesma e o fluxo das operações permita e que não sejam processados simultaneamente produtos com temperaturas muito diferentes.

A fabricação de queijo necessita de tanque de salga, o qual deve estar dentro da câmara fria a 5°C. Se a quantidade de leite for pequena, a salga e a maturação do queijo podem ser realizadas em uma mesma câmara. Se o tipo de queijo a ser fabricado necessitar de uma temperatura maior para maturação, pode-se usar 2 câmaras ou uma câmara maior com repartição.

Câmara fria

A porta da câmara fria deve ser de material inoxidável e o piso da câmara deve ser inclinado em direção à porta, não sendo permitida a existência de ralo em seu interior.

Almoxarifado

As paredes devem ser revestidas com azulejos ou similar, de cor clara, até uma altura mínima de 2 m. As prateleiras para embalagens e condimentos podem ser de madeira. Os materiais de limpeza devem ser guardados em repartição separada.

Vestiários e sanitários

Deve haver pelo menos um vestiário e um sanitário para cada sexo, de acordo com o número de funcionários do estabelecimento.

Barreiras sanitárias

O estabelecimento deve dispor de lavador de botas com escovas, sabão e água corrente e lavatório para mãos, com torneira acionada a pedal(ou outro meio que não utilize as mãos), sabão líquido inodoro e desinfetante para mãos nos acessos do exterior e dos banheiros para as salas de processamento.

Sala para armazenamento de produtos

No caso do estabelecimento fabricar produtos que não necessitam ser mantidos sob refrigeração (por exemplo, doce de leite), deve haver uma sala separada para armazenar estes produtos.

Expedição

A saída dos produtos poderá ser através do óculo, podendo haver um óculo para saída do leite pasteurizado e outro para os derivados ou conforme o fluxo de operações e a forma e/ou local de armazenamento, um mesmo óculo para saída de todos os produtos.

A expedição deve ser coberta com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores. Não será permitido piso de cimento nesta área.

Laboratório

Deve ser uma sala próxima à recepção, que disponha de pia inoxidável, vidraria e reagentes. Na plataforma de recepção o leite deve passar pelos testes de resistência (prova de alizarol ou álcool) e de densidade.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

No laboratório devem ser realizados os seguintes testes: acidez, gordura, extrato seco total, extrato seco desengordurado, peroxidase e fosfatase.

Os testes microbiológicos (microorganismos totais, coliformes totais e coliformes fecais), podem ser feitos em laboratórios de universidades ou outros devidamente credenciados.

Sala para inspetor sanitário

Escritório com mesa, armário, banheiro e vestiário para o funcionário da inspeção. Pode ser junto com o escritório do estabelecimento.

Observações

- 1) Se o estabelecimento trabalhar somente com produtos integrais, não é necessário desnatadeira.
- 2) Findos os trabalhos, as paredes, piso, ralos e canaletas deverão ser submetidos a cuidadosa lavagem com água sob pressão e detergentes, exigindo-se, pelo menos, uma vez por semana a utilização de desinfetantes. Recomenda-se o uso de água fortemente clorada (100 a 200ppm).
- 3) Todos os equipamentos e utensílios deverão estar convenientemente limpos no início dos trabalhos, no decorrer das operações e nos intervalos para refeições ou outros que determinem interrupção das operações por tempo prolongado.

A lavagem geral dos equipamentos será feita imediatamente após o término dos trabalhos.

3.1) Estabelecimentos com capacidade de recepção inferior a 5 mil litros de leite diários poderão operar com lavagem manual dos vasilhames usados no transporte do leite, creme de leite e soro de queijo, em tanque de alvenaria. A higienização dos vasilhames poderá ser feita em tanque de alvenaria. Devem ser executadas as seguintes operações: a) pré-enxágüe com água entre 35 e 40°C; b) imersão em tanque contendo solução de água aquecida (50 a 55°C) e detergente alcalino; c) enxágüe abundante em água corrente a 55 a 60°C; d) secagem em estrado, com a boca para baixo.

3.2) O tanque de pesagem e o tanque intermediário serão higienizados da seguinte maneira: a) pré-enxágüe com água corrente, preferencialmente aquecida entre 35 a 40°C; b) lavagem manual com solução alcalina a uma temperatura entre 40 e 50°C; c) enxágüe abundante; d) desinfecção com água fortemente clorada; e) enxágüe final com água levemente clorada (máximo 1ppm).

3.3) Na limpeza de desnatadeira devem ser observados os seguintes procedimentos: a) circular água durante cinco minutos; b) desconectar a desnatadeira e desmontar o equipamento, inclusive o bojo; c) usar água aquecida entre 40 e 50°C e lavar manualmente com escovas as partes desmontáveis, usando detergente alcalino; d) enxaguar abundantemente com água fria; e) montar novamente e higienizar com água fortemente clorada; f) enxágüe final com água levemente clorada (1ppm).

3.4) Para limpeza e higienização das tubulações podem ser usados dois métodos: circulação forçada ou limpeza manual.

Para limpeza manual: a) enxaguar toda a tubulação com água corrente até a descarga sair limpa; b) desmontar e lavar com solução detergente alcalina 1-2%; c) enxaguar abundantemente; d) montar e, antes do uso, sanitizar com água fortemente clorada e enxaguar com água levemente clorada (1ppm).

3.5) Para máquinas empacotadoras e engarrafadoras, adotar o seguinte procedimento para higienização: a) desmontar e enxaguar todas as peças, inclusive as fixas; b) lavagem manual com solução detergente alcalina, com auxílio de escova, esfregando vigorosamente; c) enxaguar abundantemente e montar; d) antes de passar leite, empregar água fortemente clorada, seguindo enxágüe com água levemente clorada (1ppm).



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

3.6) As bombas sanitárias normalmente lavadas e higienizadas por circulação, deverão, pelo menos uma vez por semana, ser desconectadas das tubulações e desmontados, a fim de serem lavadas manualmente, conforme segue: a) desmontar as bombas e enxaguar abundantemente todas as peças; b) com o auxílio de escovas, lavar com detergente alcalino; c) enxaguar com água corrente; d) sanitizar com água fortemente clorada; e) enxaguar com água levemente clorada (1ppm).

3.7) Para batedeiras, adotar o seguinte procedimento: a) enxaguar com água quente entre 80 e 85°C, com a batedeira funcionando na velocidade 1(um), por 5 minutos; b) tratar com solução alcalina a 0,5 a 1% aquecida entre 80 e 85°C, com a batedeira movimentando-se na velocidade 1 (um), por 15 minutos; c) enxaguar com água quente entre 80 e 85°C; d) uma vez por semana, tratar com ácido orgânico; e) enxaguar finalmente com água quente entre 80 e 85°C, movimentando-se na velocidade 1 (um), por 5 minutos; f) manter a porta e válvulas abertas para secagem; g) antes do uso, sanitizar com água fortemente clorada e enxaguar com água levemente clorada (1ppm).

3.8) Para limpeza de pasteurizador lento e tanques de fabricação: a) enxaguar abundantemente com água corrente; b) remover, com escova, os restos de leite e massa existentes na superfície; c) enxaguar abundantemente com água morna entre 40 e 50°C; d) lavar com solução alcalina entre 0,5 e 1 ppm; e) enxaguar abundantemente com água corrente; f) quando necessário, tratar com ácido orgânico entre 0,5 e 1 ppm; g) colocar água quente entre 85 e 90°C; h) sanitizar com água fortemente clorada; i) enxaguar com água levemente clorada (1ppm).

3.9) Para limpeza dos utensílios usados na fabricação de queijo (cortadores, garfos, pás prensas, formas e outros): a) enxaguar abundantemente com água entre 35 e 40°C; b) lavar com detergente alcalino; c) enxaguar com água corrente; d) tratar com solução de ácido orgânico para remover pedras de leite; e) enxaguar com água corrente; f) sanitizar com água fortemente clorada; g) antes do uso, enxaguar com água levemente clorada (1ppm).

3.10) Para limpeza de peças miúdas (conexão, válvulas e outros), é necessário manter-se um tanque de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM, adotando-se o seguinte procedimento: a) pré-enxaguar com água corrente; b) lavar com solução detergente alcalina a 0,5 a 1%; c) enxaguar; d) sanitizar com água fortemente clorada; e) enxaguar finalmente com água levemente clorada (1ppm); f) secar e montar.

3.11) É obrigatória a prévia autorização pelo SIM dos agentes de limpeza que serão utilizados no estabelecimento.

3.12) É vedada a utilização de esponjas, escovas e similares fabricadas com material de natureza metálica, fibras e outros que ocasionem danos á superfície dos equipamentos e/ou eliminem fragmentos que possam ser levados aos produtos.

4) O estabelecimento deverá ter o licenciamento ambiental.

5) A água de abastecimento deverá ser potável e suficiente para atender o estabelecimento. Deve haver fornecimento de água quente nas operações em que esta se fizer necessária. O sistema de produção de água quente deve ser previamente aprovado pelo SIM.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

DECRETO N.º 3.282, DE 20 DE ABRIL DE 2001.

ANEXO IV

**CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS
COMERCIAIS DE OVOS E DERIVADOS**

Como regra geral, para que se tenha ovos de boa qualidade, é imprescindível o controle sanitário do plantel de aves, de acordo com o Plano Nacional de Sanidade Avícola do Ministério da Agricultura e do Abastecimento/MAA.

CLASSIFICAÇÃO

Os estabelecimentos que comercializam ovos e derivados são classificados em três tipos:

- 1) granja avícola: produz e comercializa ovos;
- 2) entreposto de ovos: recebe e comercializa ovos;
- 3) fábrica de conservas de ovos: recebe e industrializa ovos.

INSTALAÇÕES

Granja avícola

Deve dispor de dependências para recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, embalagem e distribuição de ovos.

Entreposto de ovos

Deve dispor de dependências para recepção, lavagem, classificação, ovoscopia, embalagem, armazenagem e expedição de ovos.

Fábrica de conservas de ovos

Deve dispor de dependências para recepção, lavagem, ovoscopia, classificação, industrialização, laboratório e expedição.

Para a granja avícola e o entreposto de ovos são necessárias as seguintes instalações: prédio de alvenaria, com recepção, sala de manipulação, depósito de embalagem, depósito de produtos de limpeza e expedição.

O pé-direito deve ter, no mínimo, 3 (três) metros. O teto deve ser de laje de concreto, calhetão ou outro material aprovado pelo SIM. O forro será dispensado nos casos em que a cobertura proteger do calor solar e proporcionar perfeita vedação à entrada de insetos, pássaros, etc.

O piso deve ser liso, impermeável, resistente a impactos e ataque de ácidos, com declive de 1,5 a 3% e de fácil higienização.

As paredes em alvenaria deverão ser lisas e impermeabilizadas até a altura mínima de 2m, com azulejos ou similar.

As janelas e portas serão de material resistente à oxidação, com telas milimétricas à prova de insetos.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

A iluminação e a ventilação naturais deverão ser adequadas ao tipo de construção. A iluminação artificial deverá ser através de luz fria, com lâmpadas protegidas contra estilhaços e quedas.

A água de abastecimento deverá ser potável e suficiente para as necessidades do estabelecimento (Artigo 62, do RIISPOA/MAA).

No caso de granja avícola e entreposto de ovos, basta a sala de manipulação com fluxo adequado de operações.

Para fábrica de conservas de ovos são necessárias duas áreas separadas fisicamente: uma sala para a manipulação dos ovos antes do cozimento e outra sala onde os ovos serão cozidos, descascados e embalados.

Na fábrica de conservas de ovos, deve-se prever um local anexo para armazenar os vidros com ovos em conserva.

Fluxograma operacional para ovos em natureza

Após a recepção dos ovos, os mesmos serão acondicionados em bandejas plásticas sobre um estrado e serão lavados em água potável por aspersão, sendo obrigatória a secagem imediata dos mesmos.

Os ovos já secos passarão pelo exame de ovoscopia, quando os ovos condenados serão depositados em recipientes devidamente identificados e de cor diferente. Os ovos trincados, desde que em bom estado, poderão ser destinados a padarias e confeitarias.

Os ovos em bom estado serão classificados de acordo com a legislação vigente (RIISPOA/MAA) e acondicionados em embalagens apropriadas e aprovadas obedecendo ao Código de Defesa do Consumidor.

Os ovos embalados serão armazenados em local seco e ventilado para serem levados ao comércio.

OBSERVAÇÕES:

O estabelecimento deve dispor de lavador de botas com escova, sabão líquido e água corrente e de lavatório de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, com sabão líquido inodoro e desinfetante para as mãos, nos acessos do exterior e da saída dos banheiros para as salas de processamento.

Conforme o número e sexo dos funcionários, deve haver banheiro e vestiário separado por sexo e em número compatível com o número de funcionários.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

DECRETO N.º 3.282, DE 20 DE ABRIL DE 2001.

ANEXO V

**CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS QUE
ABATEM E/OU INDUSTRIALIZAM PESCADOS E DERIVADOS**

INSTALAÇÕES

Recepção

Área coberta, protegida total ou parcialmente por paredes de alvenaria, onde os peixes mortos devem chegar envoltos em gelo. Quando ainda vivos, devem ser mortos por choque térmico, antes de entrar no cilindro de lavagem.

Cilindro de lavagem

Os peixes entregues na recepção irão para o cilindro de lavagem, onde serão lavados com água potável tratada com hipoclorito, na concentração de 5ppm.

Sala de manipulação

Através de óculo, os peixes caem do cilindro de lavagem em cima de uma mesa de material inoxidável para dentro da sala de manipulação. Esta sala deve ter área mínima de 30m², pé-direito mínimo de 3,5m, sendo as paredes de alvenaria, impermeabilizadas com azulejos de cor clara até a altura mínima de 2m. Não é necessário forro na sala de manipulação, desde que o telhado (calhetão ou similar) proporcione uma perfeita vedação, não permitindo a entrada de poeira, insetos e pássaros.

O piso deve ser liso, impermeável, anti-derrapante, de fácil higienização e com inclinação em direção à canaleta central, que deve ser coberta com grade e sem cantos vivos. Deve haver iluminação natural e artificial suficiente, devendo a iluminação artificial ser com lâmpada de "luz fria", protegida contra estilhaços e queda. A ventilação natural deve ser com janelas grandes, com peitoris chanfrados, providas com telas milimétricas e, caso esta seja insuficiente, devem ser usados exaustores. Deve haver água fria corrente em três ou mais pontos sobre a mesa de escamação, conforme a necessidade, não podendo haver acúmulo de matéria-prima. O ideal é que para cada metro de mesa, haja uma tomada de água.

Os peixes são escamados manual ou mecanicamente sobre a primeira mesa, quando, então passam para outra mesa, também de material inoxidável, onde serão eviscerados. As vísceras serão depositadas em caixas plásticas de cor diferente (vermelha) e poderão ir para industrialização ou, então, serão levadas para o forno crematório.

Se o couro for aproveitado, deve ser retirado cuidadosamente e colocado em caixa separada.

Se a sala de manipulação for grande e houver um fluxo adequado das operações, o congelamento pode ser realizado nesta sala em armário de placas ou túnel de congelamento.

Na sala de manipulação deve haver, no mínimo, 3 mesas de material inoxidável com saída central de água.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Dentro da sala de manipulação, deve haver uma área fechada e dividida em duas repartições, sendo uma parte depósito de materiais de limpeza e produtos químicos e outra para depósito de embalagens.

Graxaria/forno crematório

Se os resíduos forem aproveitados na própria indústria, deve haver graxaria. Os resíduos também poderão ser levados para industrialização em outro estabelecimento, adequadamente acondicionados e transportados. Caso não haja aproveitamento dos resíduos, estes irão para o forno crematório.

Sala de produtos elaborados

Se houver processamento de produtos derivados do pescado, esta operação deve ocorrer em sala separada por óculo da sala de manipulação. Esta sala deve ter instalações semelhantes às da sala de manipulação. Deve dispor de mesa de material inoxidável, com tomada de água e armário para embalagens e condimentos.

Banheiros/vestiários

Se houverem funcionários de ambos os sexos, deve haver, pelo menos, um banheiro e um vestiário para cada sexo, de acordo com o número de funcionários do estabelecimento.

Barreiras sanitárias

Nos acessos dos vestiários, banheiros e do exterior para a seção de manipulação ou de produtos elaborados, deve haver lavador de botas com água corrente, escovas e sabão e lavatório de mãos, acionado a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, provido de sabão líquido inodoro e desinfetante para as mãos.

Escritório para inspetor sanitário

Pode ser junto com o escritório da empresa. Deve ter banheiro e vestiário. Deve possuir mesa, armário e demais materiais necessários às atividades do inspetor sanitário.

Expedição

Área coberta (pode ser meia-água), com plataforma e abertura por meio de óculo ou porta para expedição dos produtos.

Área frigorífica

No caso de aproveitamento do couro, este poderá ser armazenado em freezer, em sala separada da sala de manipulação e de produtos elaborados.

Para congelamento do pescado, pode ser utilizado armário de placas ou túnel de congelamento. Para estocagem do pescado ou dos produtos elaborados, deve ser usada uma câmara de estocagem.

OBSERVAÇÕES

A área suja deve ser separada fisicamente da área limpa. A única entrada para a área industrial do estabelecimento deve dar-se com a passagem obrigatória pela barreira sanitária.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Todas as dependências do estabelecimento devem ser de alvenaria, com paredes e pisos de material impermeável, resistente, anti-corrosivo, anti-derrapante e de fácil higienização.

Deve haver iluminação e ventilação suficientes e adequadas em todas as dependências.

Todas as aberturas devem ter proteção com tela milimétrica contra insetos e roedores.

Toda a água potável utilizada na parte industrial do estabelecimento, exceto aquela usada para consumo humano, deve ser tratada com hipoclorito a 5ppm.

O peixe é considerado congelado quando atinge 18°C negativos no centro geométrico de sua massa.

Na área de produção de frio não deve ser usado azulejo, mas cimento liso.

Deve haver um óculo na sala de manipulação para a entrada de gelo, que poderá ser comprado ou produzido no próprio estabelecimento. Este gelo deverá ser de boa qualidade e produzido com água potável, uma vez que os produtos ficam em caixas com gelo.

A sala de manipulação não deve ter portas para acesso normal ao exterior, mas somente óculo. Deverá haver somente uma porta grande de emergência.

No fluxo das operações não deve haver cruzamento nem retorno. As operações devem ser em I, L ou U.

Deve-se prever um local dentro da sala de manipulação para a lavagem das caixas e bandejas plásticas.

Se os peixes chegarem em caixas que precisam retornar para buscar peixes novamente, deve-se prever, na área suja, um local para lavar estas caixas.

Se o estabelecimento pretende, futuramente, obter registro estadual, deve prever um local, na área suja, para a construção da câmara de espera (caixa com gelo).

O estabelecimento deve ter o devido licenciamento ambiental.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

DECRETO N.º 3.282, DE 20 DE ABRIL DE 2001.

ANEXO VI

**CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS QUE
FABRICAM EMBUTIDOS**

INSTALAÇÕES

Devem ter recepção, sala de manipulação, câmara de resfriamento, sala de cozimento, defumador, sala de cura, sala de estocagem de ingredientes e embalagem, área para as tripas ficarem de molho na salmoura, expedição, vestiário/banheiro, barreiras sanitárias (lavador de botas e lavador de mãos acionado a pedal nos acessos do exterior e dos sanitários para as seções internas), água potável e sistema de tratamento de efluentes.

Os estabelecimentos processadores de embutidos serão construídos em alvenaria, sendo permitido também isopainéis. Não são permitidas construções de madeira ou outro material de difícil higienização. Devem ser construídos de maneira tal que não exista a possibilidade de fluxos cruzados ou contra-fluxos.

Recepção

Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima ou à sala de manipulação, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas duas dependências. Será obrigatoriamente coberta e de preferência totalmente fechada, de maneira que a porta do veículo a descarregar acople a sua porta. Terá piso de material resistente, com boa conservação e com adequado escoamento das águas de limpeza; paredes lisas e impermeabilizadas, com azulejos ou similar, até à altura mínima de 2 metros; teto de material de fácil higienização. Disporá ainda de iluminação natural ou artificial, com lâmpadas de luz fria, protegidas contra estilhaços ou quedas. Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso.

Câmara de resfriamento para matéria-prima

A indústria que receber matéria-prima congelada possuirá câmara de estocagem de congelados, com temperatura inferior a 12°C negativos.

Pode-se usar um freezer doméstico para estocar a matéria-prima congelada. A matéria-prima resfriada pode ser estocada na câmara fria, juntamente com as massas prontas e os produtos frescos.

Sala de manipulação

Nesta sala serão realizados a desossa (quando for o caso), a moagem, a adição de condimentos, o preparo e a mistura de massa e o embutimento. Ali poderá ser também realizada a preparação de envoltórios naturais (tripas, bexigas, esôfagos,



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

peritônios, etc.). Possuirá pé-direito mínimo de 3,5 metros e deverá ter paredes lisas, de fácil higienização e impermeabilizadas até à altura mínima de 2 metros, com azulejos, gressit ou similar. O teto será de material liso, impermeável e de fácil higienização.

O piso deve ser de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive mínimo de 1,5% em direção aos ralos ou canaletas para o perfeito escoamento das águas de limpeza. Os ângulos formados pelo piso com as paredes e os formados pelas paredes entre si serão sempre arredondados.

Deve possuir iluminação natural e artificial suficientes. A iluminação artificial será com lâmpadas de luz fria, com proteção contra estilhaços ou quedas e com luminosidade mínima de 300 lux.

Quando possuir janelas, estas serão de estrutura metálica, providas de telas milimétricas, com peitoris chanfrados em ângulo de 45°, com altura mínima de 2 metros em relação ao piso.

Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior, com o volume de produção/hora e o de produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos que a empresa pretende fabricar, como moedor de carne, misturadeira, embutideira, esterilizador de facas, mesas, tanques, carrinhos e bandejas de aço inoxidável ou plástico especial, pia inoxidável com torneira acionada a pedal. Os equipamentos e utensílios deverão ser lisos, laváveis, impermeáveis, não corrosivos e desmontáveis para facilitar a higienização. É necessária água com pressão para realizar a limpeza.

Os equipamentos devem ser dispostos na sala de forma a permitir o fluxo correto dos procedimentos (desossa - moagem - preparo da massa - adição de condimentos - mistura da massa - embutimento).

A preparação de envoltórios naturais deve ocorrer em momento diferente da execução do fluxo de procedimentos acima descritos e compreende a lavagem dos envoltórios com água potável, seleção e desinfecção com produtos de baixo ph (ácido acético, ácido cítrico, ácido tartárico ou outros produtos aprovados e comercializados para tal finalidade).

Uma vez processados, os produtos seguirão os seguintes destinos:

- se frescos, irão para a câmara fria;
- se cozidos, irão para a sala de cozimento;
- se defumados, irão para o defumador;
- se curados, irão para a sala de cura.

Quando o estabelecimento executar o fatiamento, este poderá ser realizado na sala de manipulação, quando esta apresentar área suficiente e desde que não sejam realizados trabalhos de elaboração de produtos ou outros trabalhos no mesmo horário e que a seção esteja irrepreensivelmente limpa.

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



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Câmara fria para produtos prontos, massas e, se for o caso, matéria-prima

Será, de preferência, contígua com a sala de manipulação e a expedição. Possuirá paredes e teto de material liso, impermeável e de fácil higienização, podendo ser alvenaria ou isopainéis com proteção especial para oxidação. O piso será de material resistente, liso e impermeável, com declive em direção à porta, não sendo permitida a presença de ralos no interior da câmara. A porta será sempre metálica ou de material plástico, não sendo tolerada a madeira. A iluminação será obrigatoriamente com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços ou quedas e a luminosidade mínima de 100 lux. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0°C. Os ângulos formados pelo piso com as paredes, bem como os formados pelas paredes entre si, serão sempre arredondados.

Presuntos, apresuntados ou outros produtos curados, após injetados ou adicionados de agentes de cura por outros meios, poderão permanecer nesta câmara até que se complete a cura, desde que completamente separados dos recipientes com massas.

Sala de cozimento

Independente da seção de processamento e das demais seções, suas instalações terão piso, paredes, teto e janelas idênticas às da manipulação. O acesso às demais seções será através de portas com fechamento automático (molas). Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com aquecimento de água, mesas de aço inoxidável ou plástico especial, exaustores, etc.

Defumador

Poderá estar anexo à seção de cozimento, desde que a entrada de lenha não seja feita pelo interior das salas de produção.

Deve ser totalmente construído em alvenaria e com as portas metálicas.

Sala de cura

O estabelecimento que desejar fabricar salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessita ter câmara de cura para esses produtos, 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, cujos memoriais descritivos serão previamente registrados junto ao Serviço Municipal de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal.

Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controlados pela abertura e fechamento das portas e janelas que terão, obrigatoriamente, dispositivos de proteção contra insetos.

Sala de estocagem, embalagens e depósito de condimentos



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Esta sala será localizada anexa à seção de processamento, separada desta por meio de uma parede. Servirá para o acondicionamento secundário de produtos que já receberam a sua embalagem primária na sala de manipulação. Servirá também para depósito de condimentos e embalagens.

Terá características de instalações (paredes, teto, piso, portas, iluminação) idênticas às das demais seções e área compatível com os trabalhos aí realizados.

Almoxarifado

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

Deverá haver um armário totalmente fechado, onde serão depositados apenas produtos químicos usados para limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabões de maneira geral, produtos usados para combate de vetores e graxas lubrificantes.

Área para imersão de tripas salgadas

Esta área servirá para deixar de molho, dentro de bambonas, as tripas salgadas, em água com vinagre ou limão e poderá ser junto à sala de manipulação.

Barreiras sanitárias

Todos os acessos do exterior para as seções e dos sanitários para as seções terão, obrigatoriamente, barreiras sanitárias constituídas por lavadores de botas com água corrente, escovas e sabão e lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio de acionamento, que não seja manual, providos de saboneteira com sabão líquido inodoro e desinfetante para as mãos.

Vestuários e sanitários

Construídos isolados das demais dependências, 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. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão providas de telas à prova de insetos.

Escritório e dependências para inspeção sanitária

Sala com mesa, armários e outros materiais necessários para estas atividades.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

Expedição

Local coberto e, de preferência, fechado para a expedição dos produtos. Deve possuir piso impermeável, bem como janelas e portas com dispositivos de proteção contra insetos.

Observações gerais:

- 1) A água de abastecimento deverá ser potável e em quantidade suficiente para atender às necessidades da indústria e de sua adequada higienização.
- 2) O estabelecimento deverá ter licenciamento ambiental com relação ao tratamento de efluentes.
- 3) Há necessidade da existência de qualquer sistema gerador de vapor ou água quente para suprir as necessidades da indústria.
- 4) É proibido o uso de mangueiras de água sob pressão nas seções enquanto houver manipulação ou depósito de produtos comestíveis, matérias-primas ou ingredientes.
- 5) Terminados os trabalhos do dia, as instalações (pisos, paredes, tetos, portas, janelas, ralos, canaletas, etc.) e os equipamentos deverão ser cuidadosamente lavados com detergentes aprovados e água quente sob pressão.
- 6) A higiene dos operários é imprescindível nos trabalhos de elaboração de produtos comestíveis cárneos, por sua suscetibilidade à contaminação. Por isso, a Inspeção Sanitária deve prestar atenção constante ao estado de saúde dos trabalhadores, ao asseio e adequação de seu vestuário e aos hábitos higiênicos, não apenas relacionados a sua própria pessoa, como na maneira de se conduzirem a execução de suas tarefas.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

DECRETO N.º 3.282, DE 20 DE ABRIL DE 2001.

ANEXO VII

**CONDIÇÕES MÍNIMAS PARA REGISTRO MUNICIPAL DE ESTABELECIMENTOS PARA
MEL E DERIVADOS**

INSTALAÇÕES

Recepção

Área coberta (meia-água).

Sala de extração

Nesta sala serão realizadas a desoperculação, a centrifugação e a filtração do mel. Também serão realizados a limpeza e derretimento de cera de abelha, desde que estes trabalhos ocorram em horários que não coincidam com o processo de extração de mel.

As paredes devem ser de alvenaria, revestidas com azulejos ou similar, de cor clara, até a altura mínima de 2 metros. O pé-direito deve ser de, no mínimo, 3 metros.

O piso deve ser liso, impermeável, resistente a impactos, de fácil higienização e com declividade mínima de 2%.

O teto e o forro devem ser impermeáveis, de fácil higienização, resistentes à umidade e a vapores e possuir vedação adequada.

As portas deverão ser metálicas ou revestidas de material impermeável, não oxidável, de largura suficiente para atender aos trabalhos.

As janelas devem ser de caixilhos, preferentemente metálicas e serem providas de telas milimétricas à prova de insetos.

O estabelecimento deverá dispor de água potável em quantidade suficiente.

Os desoperculadores deverão ser de aço inoxidável, permitindo-se cabos de material plástico.

A centrífuga deve ser de aço inoxidável, plástico atóxico ou ferro estanhado com revestimento das paredes internas com fibra de vidro, verniz sanitário ou outro material aprovado pelo SIM.

A mesa de desoperculação deve ser constituída dos mesmos materiais descritos para a centrífuga.

Os filtros devem ser de tela de aço inoxidável ou de nylon com malhas de 40 a 80 mesh.

As tubulações, se existirem, devem ser de aço inoxidável ou plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis.

As mesas devem ser revestidas com aço inoxidável, permitindo-se o uso de outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil limpeza e higienização.

Não serão admitidos equipamentos: a) constituídos ou revestidos com epoxi, tinta de alumínio ou outros materiais tóxicos; b) de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis; c) que apresentem dificuldades à higienização ou d) que descamem ou soltem partículas.

Sala de processamento e envase

Nesta sala serão realizados a decantação, a classificação e o envase do mel, bem como a produção e o envase de derivados (póle, geléia real, hidromel e própolis).

Esta sala deve possuir instalações idênticas às salas de extração.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

O tanque de decantação, mesas de manipulação e demais equipamentos deverão ser de material atóxico, facilmente higienizável, da mesma natureza daqueles descritos para a centrífuga.

Depósito de embalagem, rótulos e produtos prontos/expedição

Esta seção deve dispor de boa ventilação, mas de pouca luz natural, pois nela serão guardados os produtos prontos e embalados.

No caso de armazenamento de própolis, pólen e geléia real, deve dispor de geladeira.

Deve possuir instalações idênticas às da sala de extração e dispor de cobertura (meia-água) para embarque de produtos.

Nesta seção, podem ser usadas prateleiras de madeira para guardar os produtos.

Banheiro/Vestiário

O estabelecimento pode ter banheiro e vestiário próprios ou, no caso de localizar-se próximo à residência do proprietário, os mesmos podem ser de uso comum.

OBSERVAÇÕES

Somente será permitido o recebimento de mel em favos.

O transporte dos favos deverá ser feito nas próprias melgueiras, devidamente fechadas e em cargas exclusivas de materiais apícolas.

O estabelecimento pode dispor de laboratório próprio para análise da matéria-prima e do produto acabado, podendo também ser mantido convênio com instituições credenciadas, com localização regional adequada, que possam realizar as seguintes análises de rotina:

- a) umidade: máximo 20%
- b) acidez: máximo 40 mili-equivalentes
- c) prova de fihe: negativa
- d) prova de lund: positiva (0,6 a 3 ml)

4) Quanto à embalagem e rotulagem de mel e derivados, deve-se observar o seguinte:

a) a denominação “mel de abelhas” será utilizada para identificar o produto e será específica para mel de mesa.

b) permitir-se-á a indicação da flora predominante na região através da expressão “oriundo da região em época de predominância de flores de,”, em caracteres uniformes de corpo e cor.

c) a declaração textativa da predominância floral somente será permitida quando comprovada mediante identificação palinológica do sedimento, exigindo-se a presença de pólen da espécie botânica a que se refere, segundo percentual representativo de cada vegetal, dada a variação da quantidade de pólen nas diferentes espécies de vegetais. Neste caso, o nome do produto será seguido da expressão “Flores de,”, em caracteres menores.

d) permite-se o comércio de mel em favos, desde que acondicionados em embalagem impermeável e devidamente rotulada. A denominação do produto, neste caso, será “Mel de Abelhas em Favos”.

e) é permitido o comércio de “mel de abelhas com favos”, assim denominando-se o mel de abelhas ao qual se adicione pedaços de favo.

f) quando adicionado de geléia real ou pólen, a indicação no rótulo para designação do produto, será “Mel de Abelhas com Geléia Real ou Mel de Abelhas com Pólen”, com caracteres uniformes em corpo e cor, devendo ser indicada a quantidade juntada.



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
MUNICÍPIO DE PALMARES DO SUL

g) especificamente nos rótulos de mel de abelhas com geléia real ou com pólen, deverá constar a expressão “Conservar sob refrigeração.” Procedimento idêntico deve ser adotado na rotulagem de geléia real ou pólen “in natura”.

h) a geléia real e o mel de abelhas com geléia real deverão ser acondicionados em embalagens que os mantenham ao abrigo da luz.

i) a denominação para o produto obtido da fermentação alcoólica do mel de abelhas chamar-se-á “hidromel”.

j) a denominação para os produtos resultantes da fermentação acética do hidromel ou das fermentações alcoólica e acética da mistura de mel de abelhas com água potável será “Vinagre de Mel de Abelhas”.

l) os rótulos ou folhetos explicativos que acompanharem as embalagens de mel de abelha e derivados, deverão ser previamente aprovados pelo SIM.

m) o mel proveniente de abelhas indígenas deve trazer no rótulo a indicação clara de sua procedência.