



Prefeitura Municipal de Nova Esperança - PR

Av. Rocha Pombo, 1453 - Fone/Fax (44) 3252-4545

CNPJ: 75.730.994/0001-09 | www.novaesperanca.pr.gov.br

Gestão 2021 - 2024

“DECRETO Nº 5.771”

DATA: 08 de setembro de 2022.

SÚMULA: Recepçiona, no âmbito do município de Nova Esperança, normas técnicas estaduais referentes ao registro de estabelecimentos industriais de produtos de origem animal.

CONSIDERANDO a necessidade de editar normas complementares estabelecendo os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no município de Nova Esperança com vistas ao registro dos estabelecimentos no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA).

O SR. MOACIR OLIVATTI, Prefeito Municipal de Nova Esperança, Estado do Paraná, no uso de suas atribuições que lhe confere o inciso VI do art. 53 e art. 75, I, alínea “a” da Lei Orgânica do Município e, com fulcro na Lei nº 2.745, de 17 de setembro de 2020 e no Decreto nº 5.740, de 18 de julho de 2022;

DECRETA:

Art. 1º. Ficam recepcionadas e ratificadas, no âmbito do município de Nova Esperança, as seguintes normas técnicas estaduais referentes ao registro de estabelecimentos industriais de produtos de origem animal, com vistas ao efetivo funcionamento do Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal (SIM/POA), instituído pela Lei nº 2.745, de 17 de setembro de 2020 e regulamentado pelo Decreto nº 5.740, de 18 de julho de 2022:

- I. Norma Técnica para Estabelecimentos de Pescados
- II. Norma Técnica para Abatedouro de Aves e Coelhos
- III. Norma Técnica para a construção de Estabelecimentos de Leites e Derivados
- IV. Norma Técnica para Estabelecimentos de Mel e Derivados
- V. Norma Técnica para Estabelecimentos de Ovos e Derivados
- VI. Norma Técnica para Indústria de Produtos Cárneos
- VII. Norma Técnica para Estabelecimentos de Abate de Bovídeos, Suídeos, Caprídeos e Ovinos

Art. 2º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

REGISTRE-SE, PUBLIQUE-SE E CUMPRE-SE.

PAÇO MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA, ESTADO DO PARANÁ, AOS OITO (08) DIAS DO MÊS DE SETEMBRO (09), DO ANO DE DOIS MIL E VINTE E DOIS (2022).

Moacir Olivatti
Prefeito Municipal

Dalberto Toná
Secretário Municipal de Administração

Lucas Martins Santander
Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento



NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECEMENTOS DE PESCADOS.

. ENTREPOSTO

. INDÚSTRIA

I - Os estabelecimentos de Pescado e derivados devem estar instalados:

1- distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros;

2- em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

3- estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem dispor de:

1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 10 (dez) litros de água para cada quilo de pescado.

A- Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

B- A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C- É necessária a cloração no sistema de abastecimento de água.

2 - SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A- Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B- As águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água

água indicado para o tipo do estabelecimento.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recebimento, evisceração, manipulação, industrialização, embalagem, acondicionamento, armazenagem e ex-

pedição de produtos prontos, depósito de embalagens e condimentos, sempre separadas por meio de paredes, das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

OBS: A critério do SIP/POA poderá ser exigida a instalação de laboratório para o controle de qualidade do pescado.

A- Os estabelecimentos que possuem cais ou trapiche para atracação de embarcações pesqueiras, devem ainda possuir:

1- cobertura adequada nos locais reservados para a descarga dos barcos, cujas áreas deverão ainda ser devidamente protegidas contra o acesso de animais;

2- instalações e equipamentos adequados para a operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e a evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;

3- vestiário e sanitário privativo para a tripulação dos barcos.

B- Nos estabelecimentos que elaboram pescado curado/salgado há necessidade de dependência específica para depósito do sal.

C- Nos estabelecimentos que elaboram pescado defumado há necessidade de local e equipamentos específicos para a defumação.

4 - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

A- Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, recipiente para coleta de resíduos, etc., que devem ser de material impermeável e resistente (proibido madeira) e de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

B- Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: tanques, máquina de lavagem de pescado, descascador de camarão, esterilizadores, serra fita, prensa, fogão industrial, caldeira, etc., e devem ser:

1- em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

2- de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável.

3- de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 - ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de

luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

6 - VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores, etc.

7 - PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

III- Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados devem possuir:

1- PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2- PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material decor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A- Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

B- Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

3 - FORRO de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibro-cimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 - JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema.

Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 - PORTAS metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático (vai e vem) e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais

através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.

A- O acesso de funcionários deve:

- 1- ser único, preferencialmente através do vestiário;
- 2- ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho, tal que não se possa pular por cima;
- 3- ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.

B- Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos, esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 - PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

Recomenda-se a altura mínima de 3,00 m (três metros) nas seções industriais e 2,50 (dois e meio metros) nas câmaras frias.

7 - FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividade, os funcionários devem trajar uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara.

8 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

A- em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B- providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C- localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

D- dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação de pescado.

Todos os estabelecimentos de Pescado e derivados, para serem registrados no SIP/POA, devem possuir basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

IV - A ZONA SUJA é composta de:

1- Setor de recepção do pescado (cais, trapiche, plataforma, banca da, etc.), que deve possuir:

a- prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga de pescado;

b- equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do pescado.

2- Setor de lavagem e desinfecção de caixas ou recipientes, anexo à recepção do pescado.

3- Setor de depósito de caixas limpas que deve se comunicar com o interior do estabelecimento através de óculo.

4- Setor de insensibilização, evisceração/descasque/retirada de couro, etc.

V - A ZONA LIMPA é composta pelos setores industriais ou de manipulação da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis.

VI - ANEXOS:

1- são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de pescado o setor de lavagem, desinfecção e guarda de caixas e utensílios, sanitários e vestiários;

2- são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de embarcações e veículos, etc.

VII - A ÁREA INDUSTRIAL pode ser constituída conforme a sua atividade por:

1- Setor de beneficiamento e embalagem de pescado.

2- Setor de fabricação de conservas de pescado.

3- Setor de condimentos e aditivos.

4- Setor de acondicionamento e rotulagem.

5- Setor de estocagem, resfriamento ou congelamento.

6- Setor de expedição de pescado e derivados.

7- Setor de depósito de embalagens e rótulos (que deve comunicar-se com o interior da indústria ou entreposto através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo).

Os diversos Setores que compõem as áreas de industrialização de um estabelecimento de pescado e derivados devem:

1- estarem dispostos em uma seqüência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2- serem de tamanho adequado à sua destinação;

3- terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

- 4- serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;
- 5- terem pisos impermeáveis, anti-derrapantes e de fácil higienização;
- 6- serem dotados de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor;
- 7- quando a fabricação requerer **DEFUMAÇÃO**, o defumador deve ser localizado junto ao estabelecimento industrial e em posição que proporcione bom fluxograma, e de modo a evitar a entrada de fumaça em outras dependências, não sendo permitido o acesso externo. A alimentação do defumador para produção da fumaça deve ser externa.

VIII - SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS deve:

- 1- situar-se em posição adequada à atender as diversas etapas de industrialização, e comunicar-se com o interior da indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo;
- 2- ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;
- 3- ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados;

IX - SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM, que deve:

- 1- ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- 2- ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, tanques, bandejas, carrinhos, caixas, estrados, prateleiras, etc.;
- 3- situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto dentro do estabelecimento.

X - SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO OU ESTOCAGEM, que pode ser constituído de: freezer, geladeira industrial, câmara fria, túnel de congelamento ou depósito, conforme as características dos produtos fabricados ou manipulados e devem:

- 1- ser em número e tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;
- 2- estar localizado próximo a área de expedição;
- 3- ser dotado de equipamento de frio adequado a sua finalidade (estocagem, resfriamento, congelamento, cura);

4- ser equipado (câmaras e depósito) com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira.

XI - SETOR DE EXPEDIÇÃO, deve ser:

- 1- de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;
- 2- dotado preferencialmente de óculo adequado à sua finalidade;
- 3- dotado de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga contra as interpéries.

XII - LABORATÓRIO, que poderá ser exigido a critério do SIP/POA.

XIII - ESCRITÓRIO, deve ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

XIV - OUTROS ANEXOS, podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., que:

- 1- devem estar localizados a uma distância mínima aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto;
- 2- não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento (indústria ou entreposto).

XV - EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 - CALDEIRA, quando existente, deve:

- a- estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distância determinada pela legislação vigente;
- b- ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;
- c- quando a caldeira for a lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar-se a presença de roedores ou outros animais nocivos.

2 - FÁBRICA DE GELO, que deve:

- a- localizar-se anexa à indústria ou entreposto em local adequado que permita a correta utilização do gelo ali produzido;
- b- a água utilizada para a fabricação de gelo deve ser clorada.

OBS: a fabricação própria de gelo pode ser dispensada quando exista a facilidade na região para a aquisição do gelo com comprovada qualidade higiênico-sanitária.

XVI - CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico.

Curitiba, 24 de março de 1.998.

Renato Luiz Lobo Miró
Coordenador - SIP/POA

NORMA TÉCNICA PARA ABATEDOURO DE AVES E COELHOS.

I - Todos os estabelecimentos de abate devem estar:

1) localizados na zona rural, distantes de criações (estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros.

2) instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

3) Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, sendo para aves 40 (quarenta) litros por animal e para coelhos 80 (oitenta) litros por animal e que atenda as disposições seguintes:

A - Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

B - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 - SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido, atendidas as seguintes recomendações.

A - Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B - Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em: linha branca para água, linha vermelha para sangue e linha verde para tripas, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras, etc.) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

C - A linha verde (tripas) desemboca em uma caixa coberta que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento, sangria, evisceração, cortes (quando necessário), vestiários/sanitários, escritório, graxaria, depósito de penas ou pele, etc. Instalações essas que devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

4 - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

1 - Compreende-se por utensílios, para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:

- a) de material impermeável e resistente (proibido madeira);
- b) de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;

2 - Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: nórias, serras (carcaça/peito/desossa), pias, esterilizadores, atordoadores, escaldadeiras, depenadeiras, evisceradoras, lavadoras de moela, estratores de mucosa, chillers, escorredores, plataformas, caldeira, entre outros e devem ser:

- a) em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- b) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização;
- c) de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como

por exemplo;

- Pias, nos locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;

- Serras, podem ser automáticas ou manuais;

- Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);

- Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIP/POA.

5 - ILUMINAÇÃO natural abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6 - VENTILAÇÃO natural abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações reali-

zadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

III - Todos os estabelecimentos de abate devem possuir:

1 - PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

2 - PAREDES lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, sendo que os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados, de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

3 - FORRO somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibro cimento assentado sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém o encontro com a parede deverá oferecer perfeita vedação.

4 - JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 - PORTAS metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

6 - PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

7 - TRILHAGEM adequada e com altura suficiente às necessidades, de acordo com o setor.

8 - FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividades no abatedouro devem estar trajando uniforme completo, composto de calça, avental, gorro e botas tudo em cor clara. O acesso de funcionários deve:

A) ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.

B) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.

C) ser provido de pedilúvio entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

D) ser dotado de lavador de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.

9 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.

IV - Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIP/POA, devem possuir, basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

V - A ZONA SUJA deve ser composta de:

I - O SETOR DE RECEPÇÃO de animais vivos deve ser constituído no mínimo de:

A) 1 (uma) plataforma de recepção de gaiolas com tamanho adequado ao potencial de abate do estabelecimento e a quantidade de gaiolas a serem recebidas, bem como altura suficiente que facilite as operações de descarga;

B) A plataforma deve dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% em direção às canaletas de desagüamento deverá ser coberta e provida de projeção de cobertura, para proteção das operações de descarga.

C) Devendo ser instalados ventiladores e pulverizadores, de modo que possibilite o melhor acondicionamento das espécies à serem abatidas.

D) 1 (um) local para lavagem das gaiolas provenientes das criações com tamanho suficiente para a capacidade do matadouro;

E) 1 (um) local para guarda das gaiolas limpas acima descritas.

2 - SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA deve ser constituído de:

A - Ponto de atordoamento, o qual deve ser:

1) para aves: constituído de canaleta provida de eletrochoque de intensidade suficiente para que cause uma boa sedação na ave;

2) para coelhos : constituído de plataforma de tamanho adequado a capacidade de abate do estabelecimento onde é feita a insensibilização por método aprovado cientificamente.

3) de dimensões equivalentes à:

	AVES	COELHOS
COMPRIMENTO	1,50 m	1,50m
LARGURA	0,30 m	0,30m
PROFUNDIDADE	0,40 m	0,40m

OBS - O animal após atordoado deverá permanecer suspenso em nória, que pode ser manual ou elétrica, instalada em altura adequada a finalidade.

B - A canaleta ou túnel e sangria deve ser :

1) quando a nória for elétrica : de tamanho suficiente, que permita a permanência dos animais por um tempo mínimo de 3 minutos, até que ocorra uma perfeita sangria.

2) quando o processo for manual de tamanho suficiente para dar fluxo de abate, estipulado também o tempo mínimo de 3 minutos para uma sangria completa.

3 - SETOR DE ESCALDAGEM E DEPENAÇÃO OU ESFOLA, que deve ser constituído de :

A - Área para Escaldagem - As áreas destinadas à escaldagem das aves e retirada do couro dos coelhos podem estar localizadas na mesma dependência devendo ser constituída por:

Para Aves :

A) escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil lavagem e higienização;

B) depenadeira de material de fácil lavagem e higienização com capacidade adequada à capacidade de matança do estabelecimento;

Para Coelhos :

A) mesas e equipamentos, que preservem a qualidade e a higiene do produto da esfola tais como rolo ou ar comprimido para retirada do couro, patas e rabo de coelhos. Quando utilizar ar comprimido para retirada do couro, esse deve ser devidamente filtrado.

B) - Área para Depenagem das Aves - A depenação divide-se em “depenação propriamente dita” e “toilete”. A primeira pode ser feita por uma depenadeira automática ou manualmente sobre a mesa. A “toilete” é um complemento da depenação e pode ser feito manualmente ou por fogo (chamuscamento). Os equipamentos para depenação e toilete devem:

1) ser de fácil manuseio;

2) ter dimensão suficiente para acomodar o animal;

- 3) ser de material de fácil lavagem e higienização
- 4) possuir recipiente para coleta dos penas ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

C - Área para Coleta e Depósito de Sub-Produtos - áreas para coleta dos sub-produtos são denominadas de depósito de couro/pele, depósito para patas, depósito para cabeças e, devem ser:

- 1) de tamanho suficiente para acomodar a produção diária;
- 2) de fácil limpeza e higienização;
- 3) anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de “óculo”;
- 4) dotados de acesso externo para retirada dos sub-produtos.

D - Área para Retirada de Cutícula - Setor pertencente à matança de aves, localizada após o setor de escaldagem, quando se vira o frango, possibilitando a passagem dos pés pela água quente, fazendo o amolecimento da cutícula, facilitando sua retirada, quando a matança for automatizada .

Quando a matança for manual, deverá ser reservada uma mesa, após a escaldagem, para tolete dos pés.

VI - A ZONA LIMPA deve ser composta de:

1 - SETOR DE EVISCERAÇÃO - localizado imediatamente após a esfolase-
gue a seqüência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve ser:

- A) de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;
- B) dotado de iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- C) de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável;
- D) construído com pisos impermeáveis, anti-derrapantes, de fácil lavagem e desinfecção;
- E) dotado de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores, etc.
- F) ser separado do setor de esfola ou depenagem através de parede;
- G) dotado de acesso de funcionários único e exclusivo;
- H) dotado de mesa com gancheira para inspeção de carcaças e vísceras. Esta mesa deverá possuir sistema de lavagem para carcaças, no início e fim da mesma.
- I) constituído de sistema de canalização, direcionado para as caixas de coleção de vísceras, localizadas anexas ao estabelecimento.

2 - SETOR DE MANIPULAÇÃO DE MIÚDOS, localizado junto a mesa de evisceração, e deve:

A) ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

B) ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, etc.

3 - SETOR CONDENADOS, que deve:

A) ter tamanho suficiente, para atender a demanda de abate, localizado anexa a sala de matança, comunicando-se com esta somente por meio de óculo.

B) deve ter acesso externo e ser fácil lavagem e higienização.

4 - SETOR DE RESFRIAMENTO, localizado após a área de evisceração, tem por finalidade promover o resfriamento de carcaças e miúdos de aves, e deve:

A) possuir chiller, o qual deve ser de inox, com sistema de entrada e saída de água.

B) apresentar sistema de resfriamento de miúdos, separado para fígado, coração e moela.

5 - SETOR DE GOTEJAMENTO, localizado após o chiller, e deve ser:

A) localizado sob a nória quando existir ou fixo, que possibilite o escoamento das carcaças após saírem do chiller.

B) possuir espaço suficiente para que não permita o acúmulo de carcaças.

OBS: para matança de coelhos, não é utilizado chiller, as carcaças e miúdos vão direto para câmara fria.

6 - SETOR DE DESOSSA E/OU CORTES - localizado após a área de gotejamento, tem por finalidade receber as carcaças para transformação, devendo:

A) apresentar mesa e equipamentos adequadas as operações que pretende realizar, tais com facas carrinhos, bandejas e etc.

B) possuir tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento

C) ponto de água quente e fria, para esterilização de equipamentos e higiene do setor.

D) estar localizado próximo ao setor de embalagens, comunicando-se com este por meio de porta.

E) possuir ventilação adequada (natural e artificial) condizente com a capacidade de produção do estabelecimento.

7 - SETOR DE EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO, local destinado a guarda das embalagens, devendo apresentar uma comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas, esta abertura denomina-se óculo, o qual deverá medir no máximo 60 cm X 60 cm.

8 - SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO - constituído de câmaras frias e/ou de congelamento, servindo para armazenamento de carcaças ou cortes.

A) ser em numero condizente com o potencial do estabelecimento e utilização das mesmas.

B) ser localizada voltada para a expedição.

C) ser dotada de equipamento de frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguinte parâmetros:

- câmara de resfriamento - 0°C (zero) a 1°C (um)

- câmara de congelamento -18°C (menos dezoito)

D) ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização.

E) apresentar porta de tamanho adequado.

9 - SETOR DE EXPEDIÇÃO - área final do matadouro e deverá:

A) apresentar projeção de cobertura.

B) ser construída de maneira que não permita a entrada de funcionário, ou qualquer outra pessoa.

C) apresentar plataforma de expedição..

10) - ANEXOS

São considerados como anexos, fundamentais ao funcionamento do matadouro: graxaria (ou similar), casa de couro, sanitários, vestiários, (escritório e lavador de veículos transportadores de animais vivos e matéria prima) e depósito de penas ou pele.

A - CASA DE COURO - utilizada para abatedouros de coelhos, é o local destinado à guarda e/ou tratamento das peles que deve:

1) estar localizado à uma distância aproximada de 20m (vinte) da área industrial.

2) ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

3) ser de fácil lavagem e higienização.

B - SANITÁRIO(S)/VESTIÁRIO(S) - devem ser:

- 1) localizados preferencialmente, anexos ao estabelecimento com acesso independente, não havendo área de contato direto com o interior da indústria, provido de laje;
- 2) separados por sexo (quando for o caso) e em quantidade e tamanho adequados ao número de funcionários que trabalham no local, conforme legislação específica;
- 3) dotados dos equipamentos e utensílios necessários às boas práticas de higiene;
- 4) dotados de pedilúvio no acesso para a área industrial;

C - São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, (lava-douro de veículos transportadores de animais e matéria prima), etc.

OBS: É necessário que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

D - ESCRITÓRIO

Deve ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

E - OUTROS ANEXOS - podem ser oficina, refeitório, residência, depósitos, etc., que:

- 1) devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 m (vinte) da área industrial;
- 2) não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- 3) quando forem anexos ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.

Curitiba, 25 de maio de 1.998.

Renato Luiz Lobo Miró
Coordenador SIP/POA

NORMA TÉCNICA PARA A CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS

PARA LEITE E DERIVADOS

Art. 1º Os estabelecimentos de leite e derivados devem estar instalados:

- I – distantes pelo menos 500 (quinhentos) metros de estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras ou de quaisquer fontes de odores desagradáveis ou poluentes;
- II – em terreno cercado, afastado dos limites de vias públicas em 5 (cinco) metros, no mínimo;
- III – em área que permita a livre movimentação de veículos.

Parágrafo único. Os estabelecimentos em operação que não estejam regularmente afastados das vias públicas poderão manter-se em operação somente quando os setores de recepção e expedição não estiverem diretamente voltados à via pública.

Art. 2º É proibido residir na área delimitada industrial do estabelecimento.

Art. 3º Todos os estabelecimentos de leite e derivados devem possuir:

I – água potável quente e fria e pontos para seu provimento, em quantidade suficiente à limpeza e higienização de todos os setores do laticínio, dos equipamentos e das dependências sanitárias, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

- a) possuir pressão suficiente à perfeita limpeza e higienização;
- b) ter sido submetida a prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento.

II – sistema de tratamento de dejetos em conformidade à sua natureza, dimensionado conforme o volume produzido e que atenda aos seguintes requisitos:

- a) instalado em todas as dependências do estabelecimento e equipado com dispositivos capazes de evitar o refluxo de cheiros e a entrada de insetos ou pequenos animais;
- b) no caso de estabelecimento situado em área rural, provido de canalização fechada que conduza as águas residuais dos estábulos, currais e sala de ordenha às esterqueiras, estas instaladas em local distante do estabelecimento para evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos;
- c) desembocadura das demais águas residuais em sistema de tratamento de água indicado ao tipo de estabelecimento e de acordo com as determinações do órgão ambiental competente.

III – instalações em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada, tais como envase do leite, fabricação de manteiga, de requeijão, de iogurte, de doce de leite, de queijos diversos, refrigeração, armazenagem, exames laboratoriais e outras, devendo ainda preencher os seguintes requisitos:

- a) possuírem dimensões suficientes e fluxo que impeça o contato entre o produto acabado e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada;
- b) em estabelecimentos localizados em propriedades rurais, estarem providos de instalações apropriadas à higienização e com compartimentos de guarda de equipamentos e materiais de ordenha apartados das dependências industriais.

- IV – utensílios e equipamentos adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor;
- V – vapor ou água quente em quantidade suficiente às necessidades do laticínio;
- VI – dependências bem iluminadas, com eventual iluminação artificial realizada através de lâmpadas de luz fria e protegidas contra estilhaçamento;
- VII – ventilação natural e abundante em todas as dependências, possibilitando a manutenção da temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas e à conservação da matéria prima ou dos produtos nelas armazenados;
- VIII– pátios externos pavimentados ou revestidos de material que impeça a formação de poeira ou barro.
- IX – piso de material impermeável e antiderrapante, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação mínima de 2% (dois por cento) para o escoamento das águas residuais a ralos ou canaletas;
- X – paredes em alvenaria com as seguintes características:
- a) lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;
 - b) construídas ou revestidas com materiais de cor clara;
 - c) com arredondamento nas suas interseções com o piso e entre as paredes, de modo a impedir o acúmulo de sujidades;
 - d) cobertas com tinta que não descama nos compartimentos onde houver a manipulação de produtos comestíveis.
- XI – forro de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores e que não acumule sujeira;
- XII – janelas metálicas providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades;
- XIII– portas metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais;
- XIV– pé direito mínimo de 3,0 m (três metros) nas seções industriais e de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias, capaz de permitir a instalação e o funcionamento dos equipamentos, bem como a manutenção da temperatura interna em níveis adequados;
- XV– funcionários em número suficiente ao atendimento das necessidades do estabelecimento, quando em atividade trajados com uniformes completos e de cor clara, compostos de calças, aventais, gorros e botas;
- XVI– vestiários e sanitários com as seguintes características:
- a) separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;
 - b) providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com acionamento automático, toalhas descartáveis, saboneteiras para sabão líquido, bancos e armários ou cabides para roupa e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal;
 - c) preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna;
 - d) providos de laje e pedilúvio no acesso à área industrial.

§ 1º É de 6 (seis) litros de água para cada litro de leite processado a proporção referência do volume de água necessário à limpeza e higienização do laticínio, equipamentos e dependências sanitárias.

§ 2º É proibida a utilização de qualquer tipo de luz colorida no interior do laticínio.

§ 3º As canaletas utilizadas no escoamento de águas residuais devem ter fundo côncavo e liso.

§ 4º Deve existir uma porta exclusivamente destinada ao acesso de equipamentos, disposta em local apropriado.

Art. 4º São utensílios: caixas, bandejas, facas, mesas, estrados, rodos, pá, liras, termômetros, entre outros, que devem atender aos seguintes requisitos:

I – serem construídos de material impermeável, resistente e inoxidável, sendo proibida a madeira;

II – possuírem superfície lisa e que permita fácil lavagem e desinfecção.

Art. 5º São equipamentos: tanques, bombas, centrífugas, pasteurizadores, padronizadoras ou clarificadoras, envasadeiras, moldadeiras, manteigueiras, prensas, caldeiras, entre outros, devendo atender aos seguintes requisitos:

I – estarem presentes em número e capacidade suficientes para atender a demanda do estabelecimento;

II – serem construídos de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização;

III – serem de material inoxidável, caso entrem em contato direto com a matéria prima ou com produtos em fabricação;

IV – possuírem tecnologia adequada à sua finalidade.

Art. 6º É permitido o uso de ventiladores, condicionadores de ar, exaustores ou outros equipamentos similares de manutenção da temperatura do estabelecimento, à exceção dos setores de recebimento da matéria prima, de fabricação e de estocagem de produtos comestíveis.

Art. 7º É dispensado o uso de forro no estabelecimento quando a cobertura, cumulativamente:

I – for metálica ou de fibrocimento;

II – esteja devidamente vedada e assentada sobre estrutura metálica ou de concreto;

III – apresente sua face interna recoberta de tinta de cor clara contendo produto antimofa.

Art. 8º O acesso de funcionários ao estabelecimento deve:

I – ser único e preferencialmente pelo vestiário;

II – ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional;

III – ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização caso o acesso não se der pelo vestiário.

Art. 9º Nos estabelecimentos situados em áreas rurais providos de sala de ordenha anexa, os funcionários do setor de ordenha e manejo dos animais devem possuir vestiários e sanitários separados dos funcionários do laticínio.

Art. 10. Os pedilúvios existentes no estabelecimento devem ser construídos de modo que seu uso não possa ser burlado por aqueles que acessem as instalações e com comprimento mínimo de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros).

Art. 11. Os estabelecimentos de leite e derivados, para serem registrados no SIP/POA, devem possuir:

I – 1 (uma) ZONA SUJA;

II – 1 (uma) ZONA LIMPA;

III – ANEXOS.

Art. 12. Compõem a ZONA SUJA:

I – Setor de Recepção, constituído no mínimo de:

- a) plataforma ampla, situada a 0,80 (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar a descarga do leite;
- b) prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga;
- c) equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequadas à recepção higiênica do leite;
- d) área de lavagem de latões, anexa à plataforma, não interferente na higiene do leite;
- e) sistema manual ou automático de desinfecção de latões;
- f) local apropriado ao depósito de latões limpos;
- g) dispositivos e equipamentos necessários ao recebimento do leite e à higienização das mangueiras e tanques dos veículos transportadores, caso coletado a granel na área de recepção.

II – Setor de Higienização de Caixas, constituído por uma sala anexa e independente do bloco industrial, dimensionada segundo a capacidade máxima de 70 (setenta) caixas por metro quadrado em 1,0 m (um metro) de altura de empilhamento, devendo:

- a) manter comunicação com o interior do estabelecimento através de óculo;
- b) estar provida de equipamentos necessários e suficientes à sua finalidade.

Art. 13. A ZONA LIMPA é composta pelos setores industriais do estabelecimento, segundo as atividades a serem desenvolvidas.

Art. 14. Os ANEXOS podem ser fundamentais ou opcionais.

§ 1º São anexos fundamentais ao funcionamento do laticínio: o laboratório, o setor de lavagem e guarda de formas e utensílios, os sanitários, os vestiários e a dependência para higienizar tanques de coleta a granel e seus acessórios..

§ 2º São anexos opcionais ao funcionamento do laticínio: o escritório, o refeitório, a oficina e o lavadouro de veículos.

Art. 15. A área industrial de um laticínio, conforme sua atividade, pode ser composta de:

I – Setor de beneficiamento e envase de leite;

- II – Setor de fabricação de queijos;
- III – Setor de fabricação de iogurte e bebidas lácteas;
- IV – Setor de fabricação de manteiga;
- V – Setor de fabricação de doce de leite ou requeijão;
- VI – Setor de condimentos e aditivos;
- VII – Setor de embalagem e rotulagem;
- VIII – Setor de estocagem e resfriamento;
- IX – Setor de expedição de leite e derivados;
- X – Setor de cura de queijos.

Art. 16. Os diversos setores que compõem as áreas de fabricação de um laticínio devem:

- I – estar ordenados em seqüência adequada à finalidade e de modo que não haja retorno ou cruzamento de matérias primas ou de produtos em processamento com produtos acabados;
- II – possuir setor de envase apartado dos demais, caso o estabelecimento produza leite *in natura* e derivados;
- III – quando autorizados pelo SIP/POA ao fabrico de produtos defumados, possuir defumador que atenda aos seguintes requisitos:
 - a) estar situado junto ao estabelecimento industrial e em posição que impeça a entrada de fumaça em outras dependências;
 - b) permitir o carregamento dos produtos a serem defumados sem necessidade de acesso externo;
 - c) serem municiados de material comburente necessário à produção de fumaça pelo lado externo.

Art. 17. O Setor de Condimentos e Aditivos adicionalmente deve:

- I – estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;
- II – comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com seu exterior através de óculos;
- III – estar dotado de prateleiras ou estrados apropriados à guarda e conservação dos produtos nele armazenados.

Art. 18. O Setor de Embalagem e Rotulagem adicionalmente deve:

- I – estar situado em posição capaz de atender às diversas etapas de fabricação;
- II – comunicar-se com o interior da indústria através de portas e com o exterior através de óculos.

Art. 19. O Setor de Estocagem e Resfriamento é constituído de câmaras frias ou depósitos, segundo as características dos produtos fabricados, adicionalmente devendo:

- I – estar localizado próximo à área de expedição;

II – ser dotado de equipamento adequado à geração de frio, capaz de manter a temperatura das câmaras entre 1°C (um) e 5°C (cinco graus centígrados);

III – possuir câmaras e depósitos com pisos providos com estrados e prateleiras, construídos com materiais apropriados, vedada a utilização de madeira;

IV – preferencialmente manter as câmaras de salga separadas das câmaras de cura e das câmaras de produtos prontos.

Parágrafo único. Para a estocagem de leite acondicionado em caixas convencionais, a câmara fria deve ser dimensionada de modo a ser capaz de armazenar 20 (vinte) caixas por metro quadrado em pilhas com 1,0 m (um metro) de altura.

Art. 20. O Setor de Cura de queijos adicionalmente deve possuir câmaras apropriadas à finalidade e dispositivos para o controle da temperatura e da umidade relativa do ar.

Art. 21. O Setor de Expedição de leite e derivados adicionalmente deve:

I – ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;

II – dotado, preferencialmente, de óculo adequado à finalidade;

III – dotado de prolongamento em sua cobertura capaz de proteger as operações de carga.

Art. 22. O Laboratório adicionalmente deve:

I – estar dimensionado de modo a abrigar todos os equipamentos necessários às análises de rotina;

II – ser acessível, preferencialmente, pela plataforma de recepção e comunicar-se com a dependência de beneficiamento através de óculo;

III – ser construído com materiais que facilitem sua lavagem e higienização.

Art. 23. O Escritório deve estar localizado próximo à área industrial, dela apartado ou contíguo, desprovido de acesso direto ao interior das instalações nas quais o leite e seus derivados são processados.

Art. 24. Outros Anexos, tais como oficina, refeitório, residência e depósitos, devem:

I – estar situados a uma distância aproximada de 20,0 m (vinte metros) da área industrial;

II – ser diretamente inacessíveis ao interior da indústria.

Art. 25. É obrigatório a presença e uso de pasteurizador de leite em todos os estabelecimentos de leite e derivados.

Art. 26. As caldeiras, quando necessárias, devem:

I – estar situadas em área externa ao bloco industrial e afastadas de qualquer outra dependência, respeitando distâncias fixadas pela legislação específica;

II – ser de tamanho adequado ao atendimento da produção do estabelecimento;

III – quando o combustível for a lenha, o respectivo depósito deve ficar o mais afastado possível do estabelecimento industrial, evitando a presença de roedores e outros animais nocivos.

Art. 27. É recomendável que cada estabelecimento mantenha um sistema de controle de qualidade de suas operações e produtos, consistente, entre outros, na realização de análises de risco e pontos críticos de controle capazes de assegurar a inocuidade dos alimentos processados, sem dispensa do Responsável Técnico.

Curitiba, de de 2004.

ORLANDO PESSUTI
Secretário de Estado

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE MEL E DERIVADOS.

. CASA DO MEL

. ENTREPOSTO

I - Os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem estar instalados:

1 – distantes de estabelecimentos de criação de animais ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros;

2 – em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

3 – estabelecimentos já instalados e que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, inclusive para equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 1 (um) litro de água para cada 3 (três) quilos de mel.

A – Todas as dependências devem ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

B – A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C – É necessária a cloração no sistema de abastecimento de água.

2 – SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A – Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos e com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;

B – as águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.

3 – INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como: produção, recepção, extração, centrifugação, fusão, filtração, decantação, classificação, industrialização, solidificação, envase, estocagem e expedição de produtos prontos, depósitos de embalagens vazias, tampas e rótulos; sempre separadas por meio de paredes das instalações destinadas ao manuseio de produtos não comestíveis.

OBS: a critério do SIP/POA poderá ser exigida a instalação de um Laboratório para o controle de qualidade do Mel.

A – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada e preparada.

B – Quando o estabelecimento estiver localizado na propriedade rural, deve ter instalação apropriada para a higienização e guarda de equipamentos e materiais separada das dependências industriais.

C – Os trabalhos com Cera de Abelhas e Própolis, deverão ser realizados em área totalmente isolada dos setores de industrialização de produto comestível.

D – Quando a preparação de Geléia Real e Pólen (isoladamente ou em adição ao mel de abelhas) for realizada em setor específico, este deverá localizar-se no corpo do prédio industrial, obedecendo os mesmos requisitos do setor de elaboração.

E – A fabricação de bebidas fermentadas e vinagres deverá ser efetuada em setores específicos e separados do setor onde se beneficia o mel podendo entretanto ser contígua a este, tolerando-se a utilização comum apenas do depósito de produtos prontos e da expedição.

4 – UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com a capacidade suficiente às necessidades do estabelecimento.

A – Compreende-se por utensílios para os fins do item anterior: facas, desoperculadores, caixas, baldes, potes, filtros, mesas, estrados, etc. e devem ser:

1 – de material impermeável e resistente (proibido madeira);

2 – de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

B – Compreende-se por equipamentos para os fins do item 4: tanques para banho-maria, decantação, pré-aquecimento com dupla camisa, depósito, fusão, etc., centrifugas, secadores, freezers, geladeiras, pasteurizadores, desumidificadores, envasadoras, batedeiras/misturadeiras, seladoras, prensas entre outros e devem ser:

1 – em número e tamanho(capacidade)suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

2 – de material impermeável, resistente,de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;

3 – de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 – ILUMINAÇÃO natural,abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria com lâmpadas devidamente protegidas. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

6 – VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores, etc.

7 – PÁTIOS pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro.

Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

III – Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados devem possuir:

1 – PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 – PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A – Os ângulos entre as paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades;

B – nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

3 – FORRO de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar o acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 – JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através de instalação de telas milimétricas ou outro sistema. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 – PORTAS metálicas, sendo as externas dotadas de um sistema de fechamento automático (vai e vem) e de uma proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes.

A – O acesso de funcionários deve:

1 – ser único, preferencialmente através do vestiário;

2 – ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional construído de forma e tamanho tais, que não se possa pular por cima do pedilúvio;

3 – ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização de braços e mãos, quando o acesso não for através do vestiário.

B – Deve ser prevista uma porta, em local apropriado, com a finalidade exclusiva de acesso de equipamentos e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 – PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se a altura mínima de 3,00 (três) metros nas seções industriais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias quando for o caso delas existirem.

7 – FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do

estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, os funcionários devem trajar o uniforme completo composto de calça, camisa, gorro e botas de cor clara.

8 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

A – em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B – providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias (preferencialmente acionadas automaticamente), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C – localizados preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver comunicação direta com o interior da indústria ou entreposto e providos de forro;

D – dotados de pedilúvio no acesso para o interior da sala de manipulação.

“Todos os estabelecimentos de Mel, Cera de Abelhas e derivados, para serem registrados no SIP/POA, devem possuir basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS”.

IV – A ZONA SUJA é composta de:

1 – Setor de recepção, que deve ser constituído de:

a – plataforma ampla, situada a 0,80 m (oitenta centímetros) do solo, de modo a facilitar as operações de descarga do mel;

b – prolongamento de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das interpéries;

c – equipamentos e utensílios em quantidade e capacidade adequados para a recepção higiênica do mel;

d – área de lavagem e higienização de recipientes (baldes, etc.) anexa á plataforma, porém de modo que não haja interferência na higiene do mel;

e – local apropriado para depósito de recipientes limpos.

2 – Setor de depósito de matéria prima recebida e desoperulação.

V – A ZONA LIMPA é composta pelos setores de manipulação e industrialização da matéria prima já livre de impurezas e das partes não comestíveis. A Zona Limpa deve dispor também de pias (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

VI – ANEXOS:

1 – são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de Mel, Cera de Abelhas e derivados o setor de lavagem, desinfecção e guarda de recipientes e utensílios, sanitários e vestiários;

2 – são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos, etc.

VII – A ÁREA INDUSTRIAL pode ser constituída conforme sua atividade de:

1 – Setor de pré-aquecimento, banho-maria, centrifugação, pasteurização, decantação, classificação e envase do mel.

2 – Setor de preparo de geléia real e pólen e adição ao mel.

3 – Setor de fabricação de bebidas fermentadas e vinagres.

4 – Setor de estocagem de geléia real e pólen (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o exterior comunique-se através de óculo).

5 – Setor de acondicionamento e rotulagem.

6 – Setor de depósito de embalagens vazias e rótulos (que deve comunicar-se com o interior do entreposto ou indústria através de porta desde que com o interior comunique-se através de óculo).

7 – Setor de depósito de produtos prontos e expedição.

8 – Setor de manipulação e preparo de cera de abelhas e de própolis (isolado da área de industrialização de produtos comestíveis).

Os diversos setores que compõem as áreas de manipulação ou industrialização de um estabelecimento de mel, Cera de Abelhas e derivados devem:

1 – estarem dispostos em uma seqüência adequada a fim de que não haja cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2 – serem de tamanho adequado à sua destinação;

3 – terem iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

4 – serem de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e higienização;

5 – terem pisos impermeáveis, anti-derrapantes e de fácil lavagem e higienização;

6 – serem dotados de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor.

VIII – SETOR DE ACONDICIONAMENTO E ROTULAGEM, que deve:

1 – ter tamanho, iluminação natural e artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

2 – ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, como: embaladeiras, grampeadores, carrinhos, estrados (não de madeira), prateleiras, etc.;

3 – situar-se em posição adequada à atender ao fluxo correto do estabelecimento.

IX – SETOR DE ESTOCAGEM (Geléia Real e Pólen), que pode ser equipado com freezer, geladeira industrial ou câmara fria conforme as necessidades do estabelecimento.

X – SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO, deve:

1 – estar localizado em local apropriado atendendo ao fluxo correto do estabelecimento;

2 – equipado com estrados e/ou prateleiras de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira;

3 – de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos prontos;

4 – a expedição deve ser feita através de óculo e dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante as interperies.

XI – LABORATÓRIO, poderá ser exigido a critério do SIP/POA.

XII – ESCRITÓRIO, pode ser localizado próximo à área do estabelecimento, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior da indústria ou entreposto.

XIII – OUTROS ANEXOS, podem ser: oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc., que:

1 – devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou entreposto;

2 – não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de manipulação e/ou industrialização.

XIV – Quando houver CALDEIRA esta deve:

a) estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência na distância determinada pela legislação vigente;

b) ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;

c) quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

XV – CONTROLE DE QUALIDADE, é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um Responsável Técnico.

.X.X.X.X.X.X.X.X.X.X.X.X.

Publicado no Diário Oficial do Estado.

Em: 06/06/1.998 pgs. 11 e 12.

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE OVOS E DERIVADOS

- . GRANJA AVÍCOLA**
- . INDÚSTRIA**
- . ENTREPOSTO**

I - Os estabelecimentos de ovos e derivados devem estar instalados:

1- distantes de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros;

2- em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;

3- estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem dispor de:

1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos seus setores, inclusive equipamentos e dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 0,6 litro de água para cada dúzia de ovos.

A- de todas as dependências deve-se ter acesso a pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para o atendimento as necessidades do setor;

B- a água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;

C- é necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 - SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS, adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A- Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistemas de esgoto apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B- Quando o estabelecimento estiver situado em propriedade rural as águas residuais provenientes da higienização do estabelecimento devem ser canalizadas em sistema fechado até o destino apropriado, localizado distante e de modo a evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos.

C- As demais águas residuais devem desembocar no sistema de tratamento de água indicado para o tipo do estabelecimento.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, que, para cada espécie, preenchem as condições a seguir especificadas:

PARA ESTABELECIMENTOS DE “OVOS IN NATURA”:

A- Setor de recepção e depósito de ovos sujos (recepção através de óculo).

B- Setor de lavagem, ovoscopia, classificação e embalagem de ovos limpos.

C- Setor para depósito de ovos prontos.

D- Setor de expedição de ovos prontos (expedição através de óculo).

E- Setor de depósito de embalagens vazias.

F- Vestiários e Sanitários.

G- Além dos setores acima, os estabelecimentos que fazem o reaproveitamento das bandejas sujas (vindas dos galinheiros) para a coleta de ovos, devem ter um setor específico com equipamento adequado para a lavagem, higienização e desinfecção das mesmas.

OBS: É TERMINANTEMENTE PROIBIDO o reaproveitamento das bandejas sujas para a embalagem de ovos prontos (lavados, ovoscopiados e classificados).

PARA ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS:

A- Setor de recepção e separação de ovos com óculo para comunicação com o interior da indústria.

B- Setor de cozimento, descasque, resfriamento ou desidratação de ovos.

C- Setor de envase e esterilização.

D- Setor de rotulagem, acondicionamento, depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).

E- Setor de depósito de embalagens vazias como: vidros, tampas, caixas, sacos plásticos, etc.

F- Setor de depósito de aditivos e condimentos.

G- Vestiários e Sanitários.

OBS- Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre o produto pronto e a matéria prima ainda não inspecionada.

4 - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e suficientes para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para a produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente as necessidades e características do estabelecimento.

A- Compreende-se por utensílios para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, baldes, cestos, mesas, estrados entre outros e devem ser:

- 1- de material impermeável e resistente (proibido madeira);
- 2- de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.

B- Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: tanque, máquina classificadora, ovoscópio, fogão, fogareiro, balança, máquina de descasque, desidratadores entre outros e devem ser:

- 1- em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- 2- de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;
- 3- de tecnologia adequada à respectiva utilização.

5 - ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6 - VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada por meio da climatização da dependência através da instalação de condicionadores de ar, exaustores ou outros.

7 - PÁTIOS devidamente pavimentados de modo a se evitar a formação de poeiras ou barro, permitindo-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

III - Todos os estabelecimentos de ovos e derivados devem possuir:

1 - PISO de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos e canaletas, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 - PAREDES em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

A- Os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades;

B- nos setores onde haja manipulação de produtos comestíveis **não é permitido** o uso de tinta descamável.

3 - FORRO de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de maneira a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibrocimento, assentada sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 - JANELAS metálicas e dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas ou outro sistema também eficiente. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 - PORTAS metálicas, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos ou outros animais através da instalação de telas milimétricas ou outros meios eficientes e sistema de fechamento automático (vai e vem).

A- O acesso de funcionários deve:

1- ser único e preferencialmente através do vestiário;

2- ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional e construído de forma e tamanho tais que não permitam que se pule por cima do mesmo.

3- ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário.

B- Deve ser prevista uma porta em local apropriado com a finalidade exclusiva para o acesso de equipamentos, e esta porta deve permanecer fechada quando não estiver sendo utilizada.

6 - PÉ DIREITO, adequado nas diversas dependências de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores. **Recomenda-se** altura mínima de 3 (três) metros nas seções operacionais e 2,50 (dois e meio) metros nas câmaras frias (quando for o caso).

7 - FUNCIONÁRIOS em número suficiente para que possam atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e quando em atividade devem trajar uniforme completo composto de calça, avental, camisa, gorro e botas na cor clara.

8 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS devem ser:

A- em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separados por sexo, segundo a legislação específica;

B- providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias (preferentemente de acionamento automático), toalhas descartáveis, saboneteira para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupa;

C- localizados preferentemente anexo ao estabelecimento industrial ou entreposto não devendo haver a comunicação direta com a área interna e provido de forro;

D- dotados de pedilúvio no acesso para o interior da área industrial ou do entreposto.

Todos os estabelecimentos de ovos e derivados para serem registrados no SIP/POA, devem possuir basicamente 1(uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

IV - A ZONA SUJA é composta de:

1- Setor de recepção de ovos e depósito de ovos sujos (vindos do galinheiro) que deve ser separado através de mureta ou meia parede das demais áreas do estabelecimento, e ser constituído:

a- local apropriado para a recepção dos ovos;

b- prolongamento da cobertura suficiente para proteger a operação de descarga dos ovos;

c- local apropriado para lavagem e desinfecção de bandejas plásticas (caso sejam utilizadas);

d- local apropriado para depósito de bandejas plásticas limpas;

e- a comunicação da recepção de ovos para o interior do estabelecimento deverá ser feita através de um óculo.

2- O local para higienização de bandejas deve ser constituído por uma sala ane-

xa, com acesso independente da indústria ou entreposto e possuir equipamento necessário e suficiente para a finalidade.

V - A ZONA LIMPA é composta pelos setores de manipulação para classificação ou industrialização dos ovos.

VI - ANEXOS:

1- são considerados como Anexos Fundamentais ao funcionamento do estabelecimento de ovos: setor para depósito de bandejas plásticas limpas, sanitários e vestiários.

2- são considerados como Anexos Opcionais: escritório, refeitório, oficina, lava-douro de veículos, etc.

VII - A ÁREA INDUSTRIAL de um estabelecimento de ovos e derivados pode ser constituída conforme sua atividade de:

1- Setor de depósito de ovos vindos da granja.

2- Setor de lavagem, ovoscopia e classificação de ovos, devendo dispor também de pia (de preferência com acionamento automático), saboneteira líquida e toalha descartável para higienização das mãos.

3- Setor de cozimento, descasque e resfriamento.

4- Setor de envase e esterilização.

5- Setor de rotulagem e embalagem.

6- Setor de depósito de produtos prontos e expedição (que deve ser feita através de óculo).

7- Setor de depósito de condimentos e aditivos.

8- Setor de depósito de embalagens vazias (tampas, vidros, bandejas, caixas, etc.) e rótulos.

9- Vestiários e sanitários.

Os diversos setores que compõem a área industrial devem:

1- estar dispostos em uma seqüência adequada com a finalidade de que não haja retorno nem cruzamento de matéria prima ou produtos em elaboração com produtos prontos;

2- ser de tamanho adequado à sua destinação;

3- ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;

4- ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável de fácil limpeza e desinfecção;

5- ter pisos impermeáveis, anti-derrapantes e de fácil higienização;

6- ser dotados de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor tais como: máquina para lavagem, ovoscopia e classificação de ovos; fogão para

cozimento, máquina para descasque, tanques, desidratadores, embaladeira, balanças, mesas, etc.

VIII - SETOR DE CONDIMENTOS E ADITIVOS deve:

A- situar-se em posição adequada à atender as diversas etapas de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo;

B- ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação dos produtos ali armazenados;

C- ter ventilação suficiente para uma boa manutenção dos produtos ali armazenados.

IX - SETOR DE DEPÓSITO DE EMBALAGENS VAZIAS:

A- deve situar-se em posição adequada para atender as necessidades do setor de manipulação e comunicar-se com o interior do estabelecimento através de porta desde que a comunicação com o exterior seja feita através de óculo;

B- ser dotado de prateleiras e/ou estrados apropriados para a guarda e conservação das embalagens vazias ali armazenadas.

X - SETOR DE EMBALAGEM E ROTULAGEM, que deve:

A- ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

B- ser composto de utensílios suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como: embaladeiras, grampeadores, bandejas, caixas, estrados, prateleiras, etc.

XI - SETOR DE DEPÓSITO DE PRODUTOS PRONTOS E EXPEDIÇÃO deve:

A- ser de tamanho condizente com o potencial do estabelecimento;

B- ser equipado de prateleiras e estrados, de material apropriado sendo vedada a utilização de madeira;

C- ter fácil acesso para embarque de produtos;

D- expedição dotada de óculo adequado para a finalidade;

E- expedição dotada de prolongamento de cobertura a fim de proteger as operações de carga durante interpéries.

XII - OUTROS ANEXOS que podem ser:escritório, oficina, refeitório, residência, almoxarifado, etc.:

1- o escritório deve ser localizado próximo à indústria ou entreposto, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto ao interior do estabelecimento;

2- os demais anexos devem estar localizados à uma distância mínima aproximada de 20 (vinte) metros do estabelecimento.

XIII- EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS:

1 - MÁQUINA PARA LAVAGEM, OVOSCOPIA E CLASSIFICAÇÃO DE OVOS, é obrigatória em todos os entrepostos que recebem, manipulam, embalam e comercializam ovos também de produção de terceiros.

A- Poderá ser permitida a lavagem, ovoscopia e classificação manuais nos estabelecimentos que apenas recebem e manipulam ovos **de produção própria**, até o máximo de 3.000 (três mil) ovos/dia.

B- Entrepostos e/ou distribuidores que recebem ovos de terceiros e reembalam em embalagens próprias são obrigados a executar **nova ovoscopia**.

C- Entrepostos e/ou distribuidores que recebem comprovadamente ovos de 1(um) único fornecedor já devidamente registrado e inspecionado por órgão oficial e reembalam em embalagens próprias, a critério do SIP/POA poderão ser dispensados de nova ovoscopia.

2 - CALDEIRA, quando existente, deve:

A- estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência à distância que é determinada pela legislação vigente;

B- ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

C- quando a caldeira for a lenha, o depósito de lenha deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar presença de roedores e outros animais nocivos.

XIV - CONTROLE DE QUALIDADE:

1- Todos os estabelecimentos de ovos e derivados com registro no SIP/POA somente poderão receber ovos provenientes de granjas cadastradas na Defesa Sanitária Animal (DSA) da Secretaria da Agricultura, e estes estabelecimentos devem apresentar sempre que solicitado a documentação comprobatória da origem dos ovos.

2- Os estabelecimentos registrados no SIP/POA, e que manipulam ovos **“IN NATURA”** devem apresentar a cada 6 (seis) meses o laudo negativo de Salmonelo-

se (obtido por meio de método padrão) das granjas fornecedoras de ovos e emitido por um Médico Veterinário.

3- Os ovos destinados à classificação em outro Município, devem estar obrigatoriamente acompanhados da respectiva “**NOTA DE PRODUTOR RURAL**”, constando as seguintes informações:

DA ORIGEM:

- a) Nome da Granja.
- b) Endereço da Granja.
- c) N° do cadastro da Granja na DSA/SEAB.
- d) Objetivo do transporte (ovos destinados exclusivamente para a classificação).
- e) Data da embalagem dos ovos na Granja.
- f) Assinatura do Proprietário.

DO DESTINO:

- a) Nome do Entrepasto.
- b) Endereço do Entrepasto.
- c) N° de registro do Entrepasto no Serviço de Inspeção competente.

4 - Os ovos destinados ao consumo humano e vendidos no comércio atacadista ou varejista devem estar devidamente acondicionados e embalados adequadamente, bem como claramente identificada a sua origem através de rótulo, etiqueta, etc., isto é válido também para os ovos acondicionados em bandejas de 2,5 (duas e meia) dúzias e ovos.

5- Para exposição de ovos no comércio dentro do Estado do Paraná fica estabelecida a seguinte classificação:

TIPO	PESO
JUMBO	66 gramas ou mais
EXTRA	60 a 65 gramas
GRANDE	55 a 60 gramas
MÉDIO	50 a 55 gramas
PEQUENO	45 A 50 gramas
INDUSTRIAL	menos de 45 gramas.

6- É recomendável que cada estabelecimento ou empresa, mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco

e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos ou comercializados, sendo indispensável um Responsável Técnico.

Curitiba, 26 de março de 1.998.

Renato Luiz Lobo Miró
Coordenador do SIP/POA

Publicado em Diário Oficial, dia 06/06/1998, pgs. 12,13,14,e 15.

NORMA TÉCNICA PARA INDÚSTRIA DE PRODUTOS CÁRNEOS

I - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem estar, instalados:

1) distante de criações (estábulos, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros.

2) em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

3) estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos industriais de produtos carneos devem dispor de:

1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades da industria, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 1000 (mil) litros/Tonelada/Dia, e que preencha as seguintes condições:

A - Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades de cada setor.

B - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 - SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

A - Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B - O sistema de tratamento de dejetos deverá possuir forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recepção, armazenamento, desossa, salga, fabricação, cozimento, defumação, cura, rotulagem, estocagem, expedição e etc..Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre produtos prontos e matéria prima não processada ou em processamento.

4 - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades da indústria.

1 - Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:

- A) de material impermeável e resistente (proibido madeira);
- B) de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;

2 - Compreende-se por equipamentos: serras (desossa), pias, esterilizadores, talhas, equipamentos para moer, fatiar, picar, misturar, embutir e outros, como tanques, plataformas, caldeira, etc, e devem ser:

- A) em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- B) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que tiverem contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação devem ser do tipo não oxidável.
- C) de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo: pias, em locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;
- D) serras, que podem ser automáticas ou manuais;
- E) esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);
- F) caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIP/POA.

5 - ILUMINAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada

através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6 - VENTILAÇÃO natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência, via condicionadores de ar, exaustores ou outros.

7- PÁTIOS

Pavimentado de modo a evitar a formação de poeira ou de barro. Permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

III - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem possuir:

1 - **PISO** de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, anti-derrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo conca-vo.

2 - **PAREDES** em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que atenda os seguinte requisitos .

A - O ângulo entre paredes e entre pisos e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

B - Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta descamável.

3. - **FORRO** somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e devendo ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 - **JANELAS** metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas, ou outro sistema, não sendo permitida sua fixação com armadura de madeira. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 - **PORTAS** metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

6 - **PÉ DIREITO** - adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que hajam boas condições de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 (metros) na área industrial e 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias.

7 - **FUNCIONÁRIOS** - Em numero suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, conforme seu tamanho e capacidade. Quando em atividade devem usar traje uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara. O acesso de funcionários deve ser:

- a) único, preferencialmente através do vestiário.
- b) provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada.
- c) dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.

8 - **VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS:** devem ser:

A - em tamanho e número suficiente conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.

B - provido de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias (preferencialmente de acionamento automático), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido, bancos e armários para guarda de roupas e objetos pessoais.

C - localizado preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não havendo comunicação direta com a área interna e provido de laje.

IV - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárnes para serem registrados no SIP/POA, devem possuir:

1 - ÁREA DE RECEPÇÃO composta de:

A) Hall de recepção - local destinado a recepção da matéria prima, isolado das demais dependências por meio de porta telada provida de fechamento automático

B) Câmara Fria - local destinado ao armazenamento da matéria prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da industria, a trilha-gem deverá apresentar uma altura minima de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros), distante entre si no minimo 0,60 (sessenta centímetros). As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara.

2 - ÁREA DE MANIPULAÇÃO - Deve possuir:

A) **Setor de desossa** - destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na industria. Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primarios.

a - O local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo.

B) **Setor de salga**: destinado a salga de produtos deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável, sendo a comunicação deste setor com a desossa feita por meio de óculo.

C) **Setor de fabricação** - local destinado a fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira. As mesas devem ser de material que permita uma perfeita higienização.

3 - ÁREA QUENTE: local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros).

A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.

4 - ÁREA DE EXPEDIÇÃO: deve possuir:

A) **Setor de Embalagem** - Localizado junto a expedição, necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.

B) **Setor de Estocagem** - local destinado ao armazenamento de produtos acabados, necessita de refrigeração, composto por uma câmara fria com capacidade adequada a produção. Faz parte ainda do setor de estocagem um local destinado a cura de produtos, isolado da expedição.

C) **Setor de condimentos e embalagens:** anexos à área de manipulação, destinado à guarda de embalagens e condimentos usados na fabricação de produtos. Devem ser construídos de forma que possuam porta comunicando para o interior da fabricação e óculo para o exterior da indústria.

Deverão apresentar ainda, prateleiras destinadas ao armazenamento dos condimentos usados na fabricação. Aqui permite-se o uso de madeira desde que bem trabalhadas.

D) **Setor de Tripas:** anexo a área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área externa da indústria e óculo para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas.

5 - ANEXOS - São considerados como anexos : escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais, etc. É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

Curitiba, 14 de maio de 1.998.

Renato Luiz Lobo Miró
Coordenador SIP/POA

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE BOVÍDEOS, SUÍDEOS, CAPRÍDEOS E OVINOS.

Capítulo I - Disposições Gerais

Art. 1º Este Regulamento estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Estado do Paraná na construção das instalações de abate de bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de Origem Animal - SIP/POA.

Art. 2º O estabelecimento de abate deve:

I - Ser em área rural, distar no mínimo 500m (quinhentos metros) de estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários, coelheiras ou de quaisquer fontes poluidoras de odores desagradáveis ou poluentes;

II - estar instalado em terreno cercado e afastado no mínimo 15m (quinze metros) de vias públicas;

III - apresentar área compatível com as necessidades do estabelecimento e suficiente para a circulação e realização de manobras de veículos;

IV - possuir instalações em quantidade e dimensões condizentes à realização dos trabalhos de cada etapa do abate.

§ 1º Não será aprovado o projeto no qual a área externa permita a formação de poeira ou lama.

§ 2º Poderá ser registrado no SIP/POA o estabelecimento já existente que não guarde a distância regulamentar de vias públicas, caso os setores de recepção e expedição de produtos não estejam diretamente voltados às vias públicas.

§ 3º As mencionadas distâncias poderão ser revistas pelo SIP/POA, segundo as peculiaridades locais.

Art. 3º É proibido residir no interior da área delimitada para as instalações industriais do estabelecimento.

Art. 4º O estabelecimento de abate deve possuir água potável capaz de suprir as suas necessidades, disponível em todos os setores e dependências sanitárias, observados os seguintes parâmetros:

I - bovinos - 800 L (oitocentos litros) por animal abatido;

II - bubalinos - 800 L (oitocentos litros) por animal abatido;

III - suídeos - 500 L (quinhentos litros) por animal abatido;

IV - caprídeos - 200 L (duzentos litros) por animal abatido;

V - ovinos - 200 L (duzentos litros) por animal abatido;

§ 1º As dependências da área industrial devem possuir pontos de água quente com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) e de água fria suficiente para atender todos os setores do estabelecimento.

§ 2º A pressão da água deve permitir perfeita limpeza e higienização.

§ 3º A água deve estar clorada segundo padrões do Ministério da Saúde.

Art. 5º O sistema de tratamento de águas residuais deve estar dimensionado segundo a natureza e o volume das águas servidas, observadas as seguintes condições:

I - as dependências devem estar providas de esgoto apropriado aos dejetos e com dispositivos que evite refluxo de odores e entrada de insetos ou animais;

II - as lagoas de tratamento devem guardar a máxima distância possível do estabelecimento, no mínimo a uma distância de 40 m (quarenta metros);

III - os processos de tratamento das águas servidas devem ser separados e denominadas segundo a natureza do material e em conformidade às normas do órgão ambiental, a saber:

a) Linha Branca, para água, contando com caixa de coleta de sólidos;

b) Linha Vermelha, para sangue, contando com caixa de retenção;

c) Linha Verde, para conteúdo ruminal, contando com esterqueira.

Parágrafo único. As caixas e esterqueira devem ser dimensionadas em conformidade à quantidade dos dejetos e construídas de modo a não dificultar a limpeza e a manutenção.

Art. 6º O projeto deverá indicar a área refrigerada ou climatizada para depósito de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. O depósito de produtos não comestíveis não pode prejudicar ou dificultar os trabalhos no estabelecimento.

Art. 7º O estabelecimento deverá possuir equipamentos e utensílios adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor.

§ 1º São equipamentos: as pistolas pneumáticas, insensibilizador elétrico, as serras, os lavatórios, os esterilizadores, as talhas, as plataformas, as caldeiras e as máquinas de abertura de cabeça e bucho.

§ 2º São utensílios: as caixas, as bandejas, as facas, os fuzis, as mesas e os ganchos, que devem:

I - ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

II - apresentar superfícies lisas permitindo lavagem e perfeita higienização;

III - apresentar boas condições de higiene e utilização.

Art. 8º Os lavatórios devem ser compostos por uma pia profunda material inoxidável e higiênico, provida de torneira com acionamento automático e água morna, reservatório próprio com sabão líquido, solução desinfetante, toalhas descartáveis e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal.

Parágrafo único. Não é admitido lavatório sem conexão do encanamento ao esgoto.

Art. 9º Os esterilizadores devem ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA e provido de sistema de aquecimento de água a 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) constantemente renovada.

Art. 10. As talhas e guinchos poderão ser elétricos ou manuais, a critério do SIP/POA.

Art. 11. As plataformas devem ser construídas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA, sendo proibido o uso de madeira.

Art. 12. As dependências do estabelecimento devem ser bem iluminadas, com luz natural, ou na sua insuficiência, complementada por lâmpadas de luz fria.

§ 1º É proibido o uso de luzes coloridas nas dependências do estabelecimento.

§ 2º As lâmpadas devem estar protegidas de modo a evitar estilhaços.

Art. 13. As dependências do estabelecimento devem apresentar boa ventilação, capaz de manter a temperatura interna adequada, havendo renovação do ar na média de 3 (três) volumes por hora.

Parágrafo único. Havendo necessidade, a ventilação poderá ser complementada por meio de climatizadores ou exaustores.

Art. 14. O estabelecimento de abate deve possuir:

I - pé direito:

a) Na área suja, de 7m (sete metros) para animais de grande porte e 5m (cinco metros) para animais de médio porte;

b) Na área limpa, câmaras frias e expedição deverá ser de 4m (quatro metros).

II - piso de material impermeável, antiderrapante, plano e íntegro, resistente à corrosão e abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação de 2% ou suficiente para escoar as águas residuais em direção aos ralos;

III - paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, resistentes à ação de ácidos e álcalis, às altas pressões e temperaturas;

§ 1º Os cantos formados entre as paredes e entre as paredes e o piso devem ser arredondados de modo a não acumularem sujidades.

§ 2º O rejunte do revestimento cerâmico deverá conter produto antimofa.

§ 3º As paredes sem revestimento cerâmico deverão ser pintadas com tinta antimofa de cor clara.

IV – coberturas metálicas, fibrocimento ou de outro material aprovado pelo SIP/POA;

V – forro em laje, PVC ou outro material impermeável e resistente, aprovado pelo SIP/POA;

§ único: quando a cobertura for metálica ou fibrocimento, assentado sobre estruturas metálicas ou de concreto, o forro poderá ser dispensado.

VI - janelas metálicas, providas de vidros ou outro material assemelhado, com telas milimétricas construídas sobre armação metálica de fácil remoção e limpeza, situadas no mínimo a 2m (dois metros) do piso;

§ único: os parapeitos e beirais das janelas devem ser chanfrados, de modo a impedir o acúmulo de sujidades.

VII - portas metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais;

§ único: Deve existir uma porta de acesso com dimensão capaz de dar passagem aos equipamentos.

VIII - vestiários e sanitários separados por sexo, em quantidade condizente ao número de funcionários, anexos ou separados ao bloco industrial, provido de armários para a guarda do vestuário e pertences.

§ único: quando os vestiários e sanitários forem separados do bloco industrial, o acesso entre estes edifícios deverá ser pavimentado e coberto.

Art. 15. Na área de entrada de funcionários deve existir:

I - lava-botas dotado de sabão, escova e água sob pressão;

II - pias profundas providas de escova para unhas, sabão líquido e solução desinfetante, sendo necessário prever 1 (uma) pia para cada 10 (dez) funcionários;

III - pedilúvio ou outra barreira sanitária com no mínimo 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de comprimento por 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de largura, localizado imediatamente antes do acesso à sala de abate, preenchido com produto sanificante aprovado pelo SIF/DIPOA e pelo Ministério da Saúde.

Art. 16. A área de entrada de funcionários deve ser específica e provida de cobertura no caso dos vestiários e sanitários a ela não forem contíguos.

Parágrafo único. A entrada poderá atender a área suja e limpa, desde que os funcionários da área suja não transitem na área limpa.

Art. 17. O abatedouro para ser registrado no SIP/POA deverá possuir três áreas distintas:

I - ZONA SUJA;

II - ZONA LIMPA;

III - ANEXOS.

Capítulo II - Da Zona Suja

Art. 18. Compõem a ZONA SUJA:

I - os currais de matança e de observação;

- II - as pocilgas de chegada, de observação e de matança;
- III - os apriscos e capris de chegada e de matança;
- IV - os corredores de matança de bovídeos e suídeos;
- V - os banheiros de aspersão de bovídeos e suídeos;
- VI - as rampas de acesso à matança;
- VII - os boxes de insensibilização de animais;
- VIII - as trilhagens de suspensão ou içamento e de matança;
- IX - a área de higienização de carretilhas;
- X - a área de vômito;
- XI - as canaletas de sangria;
- XII - a área de esfolagem e excisão de patas e cabeças;
- XIII - a área de escaldagem e depilação de suídeos;
- XIV - a área de toalete da depilação;
- XV - a área de bucharia suja e triparia;
- XVI - a rampa de lavagem e desinfecção de veículos.

Art. 19. Os currais de matança devem:

- I - distar no mínimo 40m (quarenta metros) do bloco industrial;
- II - ser em número suficiente para realização dos trabalhos;
- III - possuir rampa de desembarque com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);
- IV - ter piso pavimentado, íntegro, de fácil higienização e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságüe;
- V - ser construído com cano galvanizado ou madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIP/POA, sem cantos vivos e com 2,0m (dois metros) de altura;
- VI - possuir na extensão das cercas Cordão Sanitário com 0,30m (trinta centímetros) de altura em relação ao piso;
- VII - possuir passarela elevada com corrimão sobre as cercas que facilite o exame *ante-mortem*;
- VIII - apresentar bebedouros de nível constante, tipo cocho, sem cantos vivos, com dimensões que permitam que 20% (vinte por cento) dos animais possam beber simultaneamente;
- IX - possuir pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- X - possuir área mínima de 2,5 m² (dois e meio metros quadrados) por animal;
- XI - possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 20. O curral de observação deve:

- I - ser construído de alvenaria e distar no mínimo 3 m (três metros) dos demais currais;

II - atender ao art. 19, incisos IV, VII, VIII, IX e XI;

III- apresentar área correspondente a 5% (cinco por cento) da área do curral de matança;

IV- ser identificado por placa contendo a expressão “CURRAL DE OBSERVAÇÃO - PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA”;

V - possuir estrutura e equipamentos para remover animais mortos.

Art. 21. As pocilgas de chegada e de matança devem:

I - distar do bloco industrial no mínimo 15 m (quinze metros);

II - ser construídas de alvenaria;

III - estar presentes em quantidade suficiente para a realização dos trabalhos;

IV - possuir rampas para desembarque em concreto armado ou em metal com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);

V - ter pisos pavimentados, íntegros, de fácil higienização e com declividade de 2% (dois por cento) em direção as canaletas de deságüe;

VI - ter divisórias de alvenaria com altura mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), providas de portões metálicos;

VII - ser cobertas;

VIII- ter área mínima de 1 m² (um metro quadrado) por suídeo;

IX - ter bebedouros aéreos, em quantidade que permita até 15% (quinze por cento) dos animais de cada pocilga possam beber simultaneamente;

X - apresentar pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);

XI - possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 22. A pocilga de observação deve:

I - distar da pocilga de matança no mínimo 3,0 m (três metros);

II - ter área correspondente a 5% (cinco por cento) da área da pocilga de matança;

III - ser identificada por placa contendo a expressão “POCILGA DE OBSERVAÇÃO-PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA”;

IV - atender ao art. 21, incisos II, III, VII, VIII e XI.

Art. 23. Os apriscos e capris de chegada e de matança devem:

I - distar do setor do bloco industrial no mínimo 15 m (quinze metros);

II - ser construídos em alvenaria ou madeira;

III - ser em quantidade suficiente para a realização dos trabalhos;

- IV - possuir rampas de desembarque em concreto armado ou em metal com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);
- V - ter pisos pavimentados, elevados, vazados, de fácil limpeza e higienização, com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságüe;
- VI - ter paredes com 1,50m (um metro e cinqüenta centímetros) de altura, no mínimo;
- VII - ser cobertas;
- VIII- ter área mínima de 1 m² (um metro quadrado) por caprídeo ou ovino;
- IX - ter bebedouros aéreos em quantidade suficiente para que até 15% (quinze por cento) dos animais de cada aprisco ou capril possam beber simultaneamente;
- X - apresentar pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- XI - possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 24. Os apriscos e capris de observação devem:

- I - distar dos apriscos ou capris de matança no mínimo 3 m (três metros);
- II - ter área correspondente a 5% da área do aprisco ou capril de matança;
- III- ser identificados por placas contendo a expressão “APRISCO OU CAPRIL DE OBSERVAÇÃO - PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA”;
- IV- atender ao art. 23, incisos II, V, VI, VII, IX e XI.

Art. 25. O corredor de matança de bovídeos deve ser construído com cano galvanizado, madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIP/POA, sem cantos vivos e com 2,0 m (dois metros) de altura e apresentar:

- I - piso de fácil lavagem e higienização, íntegro, antiderrapante e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságüe;
- II - na extensão das cercas Cordão Sanitário com 0,30 m (trinta centímetros) de altura em relação ao piso;
- III - altura mínima de 2,0 m (dois metros);
- IV - ser construído com cano galvanizado, madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIP/POA e sem cantos vivos;
- V - largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) na base superior e 0,80 m (oitenta centímetros) na base inferior.

Art. 26. O corredor de matança de suídeos deve:

- I - ser de alvenaria, com piso de fácil lavagem e higienização, com superfície plana, íntegra, antiderrapante e declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságüe;
- II - possuir paredes laterais com altura de 1,10 m (um metro e dez centímetros);
- III - possuir largura de 0,80 m (oitenta centímetros).

Art. 27. O banheiro de aspersão de bovídeos, individual ou coletivo, deve:

- I - estar localizado no final do corredor de matança, próximo à insensibilização;
- II - ter paredes de alvenaria, com altura mínima de 2,0 m (dois metros), impermeáveis, sem bordas, com piso antiderrapante e declive de 2% em direção às canaletas de deságüe;
- III- ser composto de um sistema tubular de chuveiros, disposto longitudinal, transversal e lateralmente, com água a uma pressão não inferior a 3 atm (três atmosferas);
- IV- ter altura mínima de 2,0 m (dois metros);
- V - ser provido de registro hidráulico situado em local de fácil acesso.

Art. 28. O banheiro de aspersão de suídeos, individual ou coletivo, deve:

- I - estar localizado no final do corredor de matança, próximo à insensibilização;
- II - ter paredes de alvenaria, com altura mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), impermeáveis, sem bordas, com piso antiderrapante e declive de 2% em direção às canaletas de deságüe;
- III- ser composto de um sistema tubular de chuveiros, disposto longitudinal, transversal e lateralmente, com água a uma pressão não inferior a 1,5 atm (uma atmosfera e meia);
- IV - ser provido de registro hidráulico situado em local de fácil acesso.

Parágrafo único. O banheiro de aspersão coletivo deve possuir rampa de acesso à área de matança, sucedida de área de descanso situada no final de seu corredor.

Art. 29. A rampa de acesso à área de matança deve apresentar:

- I - largura coincidente à largura do banheiro de aspersão, construída em alvenaria, revestida de cimento liso e com 2,0 m (dois metros) e 1,10 m (um metro e dez centímetros) de altura para bovinos e suídeos, respectivamente;
- II - guilhotina ou outro sistema aprovado pelo SIP/POA para a contenção de animais;
- III - piso de concreto armado, íntegro, antiderrapante, de fácil lavagem e desinfecção.

Art. 30. O box de insensibilização de bovídeos deve:

- I - ser individual, de metal reforçado, com porta de acesso modelo guilhotina ou similar;
- II - ter fundo e flanco móveis e comunicação com a área de vômito, com movimento basculante lateral e de guilhotina que permita o deslizamento do animal à área de vômito;
- III- ter 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) de comprimento, 0,80 m (oitenta centímetros) de largura e 2,00 m (dois metros) de altura;

- IV- possuir plataforma de insensibilização com projeção de cobertura que facilite o trabalho do insensibilizador;
- V - possuir pistola pneumática ou outro equipamento aprovado pelo SIP/POA;
- VI- estar a 0,50 m (meio metro) acima do nível da sala de matança;
- VII- possuir um ponto de água para higienização do box;
- VIII-possuir iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo;
- IX -possuir piso com declividade de 2% (dois por cento) em direção ao corredor de matança ou para a canaleta de deságüe.

Art. 31. O box de insensibilização de suídeos, caprídeos e ovinos deve estar situado após o banheiro de aspersão e ser construído em alvenaria na área interna do estabelecimento, possuindo:

- I - sistema de contenção dos animais com porta modelo guilhotina ou outro similar;
- II - aparelho de eletrocussão com voltagem de 300 V (trezentos volts) e amperagem de 5A (cinco ampéres), provido de voltímetro e chave reguladora;
- III- 2,0 m (dois metros) de comprimento, 0,50 m (meio metro) de largura e 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de altura;
- IV - ponto de água para higienização do box;
- V - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 32. A trilhagem compreende o conjunto de trilhos aéreos que transportam suspensos os animais abatidos é distinguida em trilhagem de suspensão ou içamento e trilhagem de matança.

§ 1º A trilhagem de suspensão ou içamento deve:

I - Para bovídeos:

- a) Iniciar na área de vômito, prosseguir na área de transpasse e retornar por declividade para finalizar na área de vômito;
- b) Ter altura mínima de 5,25 m (cinco metros e vinte e cinco centímetros) em relação ao piso.

II - Para Suídeos:

- a) Iniciar no box de insensibilização e finalizar no setor de escaldagem;
- b) Ter altura mínima de 4,0 m (quatro metros) em relação ao piso.

III- Para caprídeos e ovinos:

- a) Iniciar no box de insensibilização, prosseguir na área de transpasse e retornar por declividade para finalizar na área de sangria;
- b) Ter altura mínima de 4,0 m (quatro metros) em relação ao piso.

§ 2º A trilhagem de matança deve:

- a) Para bovídeos: iniciar na área de transpasse e seguir até a expedição;
- b) Para suídeos: iniciar na área de depilação ou ser paralela ao trilho de suspensão ou de içamento da área de transpasse dos bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos;
- c) Ter altura mínima de 4,0 m (quatro metros) em relação ao piso para a zona suja de bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos e em toda a zona limpa até as câmaras frias.

§ 3º A trilhagem poderá ser única para todas as espécies animais após a esfola dos bovídeos e primeira toaleta dos suídeos.

§ 4º No abate de caprídeos e ovinos na sala de matança de suídeos, a trilhagem deverá apresentar um desvio para que o produto não passe pela área de escaldagem.

Art. 33. No Departamento de Inspeção Final-DIF, nas câmaras frias e expedição de carcaças ou meias carcaças, as trilhagens deverão ter altura mínima de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) em relação ao piso.

Art. 34. A altura da trilhagem poderá ser reduzida para 2,50 m (dois metros e meio) em relação ao piso nas áreas de desossa e expedição quando o estabelecimento trabalhar exclusivamente com cortes primários (quartos de carcaça).

Art. 35. A sala de higienização de carretilhas deve estar localizada próxima ao setor de sangria e possuir:

- I - um acesso externo e ter comunicação com a sala de abate por meio de óculo;
- II - tanques e mesas de metal ou outro material aprovado pelo SIP/POA para higienização das carretilhas;
- III - prateleiras ou trilhos para a guarda das carretilhas;
- IV - água quente e fria em quantidade e pressão suficientes aos trabalhos;
- V - iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 36. A área de vômito deve:

- I - ter uma grade de tubos de ferro galvanizado de 2,0" (duas polegadas) com de 2,0 m (dois metros) de comprimento e 2,40 m (dois metros e quarenta centímetros) de largura para o deslizamento dos animais ao saírem do box de insensibilização;
- II - possuir um anteparo para proteção dos funcionários;
- III - apresentar um ponto de água para higienização do local e dos animais;
- IV - possuir iluminação 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 37. A canaleta de sangria deve:

- I - ser construída de modo que o animal a ser sangrado possa ser suspenso pelas patas traseiras na trilhagem de suspensão ou içamento;
- II - ter no mínimo 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) de comprimento;
- III - ser construído de modo a evitar a contaminação do animal pelo vômito;
- IV - ser construído de modo que o animal possa ser sangrado imediatamente após a insensibilização e ali permaneça por 3 min (três minutos);
- V - apresentar declividade de 5 a 10% (cinco a dez por cento) em direção ao ralo.

§ 1º Para suídeos deverá existir um chuveiro após a canaleta de sangria para promover a limpeza da ferida de sangria e reduzir a contaminação da água de escaldagem.

§ 2º Na área de sangria e retirada de chifres dos bovídeos deve existir um lavatório completo, um esterilizador de facas e uma serra elétrica ou outro equipamento aprovado pelo SIP/POA.

Art. 38. A área de esfola e excisão de patas e cabeças de bovídeos deve possuir:

- I - plataformas alta e baixa para a retirada de couro e patas e para o primeiro e segundo transpasse das carcaças para a trilhagem de matança;
- II - lavatórios completos e esterilizadores de facas;
- III - chute para a retirada imediata do couro e das patas;
- IV - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 39. A área de esfola e excisão de patas e cabeças de caprídeos e ovinos deve possuir:

- I - plataformas para esfola e transpasse dos animais para a trilhagem de matança;
- II - chute para a retirada imediata do couro, patas e chifres;
- III - lavatório completo e esterilizadores de facas;
- IV - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 40. A área de escaldagem de suídeos deve possuir:

- I - tanques de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA, dimensionado de modo a possibilitar a imersão completa do animal e provido de sistema de abastecimento e escoamento que renove constantemente a água;
- II - termômetros para controle de temperatura da água;
- III - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 41. A área de depilação de suídeos deve possuir:

- I - sistema aprovado pelo SIP/POA para a retirada de cascos e cerdas;
- II - lavatório completo e esterilizador de facas;
- III - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

§ 1º A depilação automática poderá ser realizada por qualquer equipamento aprovado pelo SIP/POA.

§ 2º É permitida a depilação manual quando realizada por meio de cones sobre mesa de material inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA.

Art. 42. A área de toalete da depilação deve possuir:

- I - plataforma com lavatório completo e esterilizador de facas;
- II - ponto de água para higiene com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- III - iluminação mínima de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Parágrafo único. O reservatório de gás que abastece o equipamento utilizado na complementação do toalete de depilação das carcaças deve estar situado na área externa do estabelecimento.

Art. 43. A área de bucharia e triparia suja deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, com comunicação com o final da calha de vísceras brancas e possuir:

- I - mesas e tanques para abertura e lavagem de buchos e centrifuga para batimento dos buchos, com uma comunicação com a triparia limpa;
- II - ter acesso externo e conexão com a sala de abate por meio da calha de vísceras brancas e com a bucharia limpa por meio de óculo;
- III - rede de esgoto dimensionada de modo a evitar entupimentos pelos conteúdos ruminais e intestinais;
- IV - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 44. A rampa de lavagem e desinfecção de veículos deve:

- I - possuir ponto de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- II - possuir rede de esgoto própria conforme exigências do órgão competente.

Capítulo III - Da Zona Limpa

Art. 45. Compõem a ZONA LIMPA:

- I - a área de abertura abdominal e torácica;
- II - a área de limpeza e inspeção de cabeças;
- III - a área de evisceração alta;
- IV - a área de evisceração baixa;
- V - a sala de vísceras vermelhas;
- VI - a área de bucharia limpa;
- VII- a sala de beneficiamento de tripas;

- VIII - a área de serragem de carcaças;
- IX - a área de inspeção final de carcaças;
- X - o Departamento de Inspeção Final - DIF;
- XI - o lavadouro de meias-carcaças;
- XII - as instalações frigoríficas;
- XIII - a sala de desossa;
- XIV - a área de expedição;

Art. 46. A área para abertura abdominal e torácica dos animais deve possuir:

- I - plataformas alta e baixa providas de lavatórios completos e esterilizadores de facas;
- II - ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;
- III- serra elétrica ou outro equipamento aprovado pelo SIP/POA para a abertura do esterno dos animais;
- IV - iluminação de 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 47. A área de limpeza e inspeção das cabeças dos animais deve estar localizada próxima à inspeção de vísceras e possuir:

- I - uma área com lavadouro individual, de cabine ou rotativo, destinada à lavagem externa do conjunto cabeça-língua e cavidades e remoção dos resíduos de vômito;
- II - carrinhos próprios ou trilhagem aérea para suspensão e transporte das cabeças pela região mentoniana fixadas em ganchos de carretilhas;
- III - ponto de água com pressão de 6 atm (seis atmosferas);
- IV - mesas fixas e rolantes ou nórias para os serviços de inspeção sanitária aprovadas pelo SIP/POA;
- V - lavatório completo e esterilizador de facas;
- VI - iluminação de 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 48. A área de evisceração alta dos animais deve possuir:

- I - plataforma alta, dotada de lavatório completo e esterilizador de facas;
- II - ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;
- III - calha de vísceras de aço inoxidável disposta de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e evisceração e com comunicação com a sala de vísceras brancas por meio de óculo;
- IV - iluminação de 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 49. A área de evisceração baixa dos animais deve possuir:

- I - plataforma baixa com lavatório completo e esterilizador de facas;
- II - ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;
- III - calha de vísceras de aço inoxidável disposta de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e evisceração e com comunicação com a sala de vísceras vermelhas por meio de óculo;
- IV - quadro de anotações para uso da Inspeção Sanitária;
- V - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 50. A sala de vísceras vermelhas deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, possuindo comunicação com o final da calha de vísceras vermelhas e possuir:

- I - pias de aço inoxidável e mesas de armação metálica providas de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para lavagem das vísceras;
- II - ganchos para a fixação das vísceras para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do empacotamento;
- III - um esterilizador de facas;
- IV - uma área ou mesa de aço inoxidável destinada aos trabalhos de empacotamento e rotulagem das vísceras comestíveis;
- V - uma sala contígua com refrigeração para deposição de ossos e condenados;
- VI - um chute ou outro meio aprovado pelo SIP/POA para retirada de ossos e condenados, caso nessa sala as cabeças sejam desossadas;
- VII - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 51. A sala de beneficiamento de tripas deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme o volume de abate diário do estabelecimento, com comunicação com a sala de triparia suja por meio de óculo e possuir:

- I - equipamentos e utensílios suficientes para o tratamento das tripas e sua conservação;
- II - ter um depósito de sal anexo a esta sala;
- III - ter uma iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo;
- IV - ter um depósito para o produto pronto e uma expedição adequada neste local.

Art. 52. A área de bucharia limpa deve possuir:

- I - acesso interno com comunicação por meio de portas à sala de matança ou à área de refrigeração;
- II - tanques de aço inoxidável e mesas de armação metálica providos de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para limpeza final e clarificação dos buchos;

- III - ganchos para fixação dos buchos para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do seu empacotamento;
- IV - área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem dos buchos;
- V - lavatório completo e esterilizador de facas;
- VI - iluminação 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 53. A área de serragem de carcaças deve possuir:

- I - plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de serra e lavatórios completos;
- II - serra elétrica de carcaças ou outro material aprovado pelo SIP/POA compatível com o fluxo de abate;
- III - iluminação 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 54. A área de inspeção de carcaças deve possuir:

- I - plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos;
- II - um desvio na trilhagem para o Departamento de Inspeção Final - DIF;
- III - um quadro para anotação de lesões;
- IV - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 55. A área para o Departamento de Inspeção Final -DIF deve possuir:

- I - plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos;
- II - câmara fria de seqüestro, provida de fechadura ou cadeado, com capacidade para 10% (dez por cento) do volume diário de abate e providas de equipamentos capazes de manter a temperatura de congelamento;
- III - chute, óculo ou outra forma de retirada de condenados, de modo que não retornem ou passem pela sala de matança;
- IV - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

Art. 56. O lavadouro de meias-carcaças deve estar disposto de modo a não prejudicar os trabalhos de abate e possuir:

- I - plataforma com um ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas);
- II - área contígua para respingo das carcaças antes da cadeia de frio;
- III - plataforma para carimbagem de carcaças;
- IV - iluminação 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 57. As instalações frigoríficas dividem-se em antecâmara e câmaras frias ou de resfriamento.

§ 1º A antecâmara servirá exclusivamente como área de circulação, devendo possuir:

I - largura mínima de 2 m (dois metros);

II - piso resistente, de fácil lavagem, com declividade de 2% (dois por cento) em direção à porta, desprovido de ralos internos e revestido de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

III - iluminação 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo;

§ 2º A câmara fria ou de resfriamento deve:

I - possuir paredes laváveis, impermeáveis, de cor clara ou forrada com chapas de PVC ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

II - estar localizada de modo a facilitar a entrada das carcaças provenientes da sala de matança e sua saída para a área de desossa ou expedição;

III - possuir piso resistente, de fácil lavagem, com declividade de 2% (dois por cento) em direção à porta, desprovido de ralos internos e revestido de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

IV - possuir termômetros para controle da temperatura da câmara;

V - possuir portas com altura mínima de 3,00 m (três metros) e largura mínima de:

a) 1,20 m (um metro e vinte centímetros), para carcaças de suídeos isoladas;

b) 1,60 m (um metro e sessenta centímetros), para carcaças de bovídeos ou suídeos em balancins.

VI - possuir trilhagem com distância de:

a) 0,80 m (oitenta centímetros) das paredes e dos entretrilhos para bovídeos e caso as carcaças suídeos, caprídeos e ovinos forem estocadas em balancins;

b) 0,60 m (sessenta centímetros), caso as carcaças de suídeos, caprídeos e ovinos forem estocadas em pranchas individuais.

§ 3º Para meias-carcaças de suídeos, caprídeos ou ovinos, o espaçamento entre elas no trilho deverá ser:

I - quando dispostas em ganchos isolados, de 0,25 m (vinte e cinco centímetros), admitidas 4 (quatro) meias-carcaças por metro linear de trilho;

II - quando dispostas em balancins, de 0,33 m (trinta e três centímetros), admitidas 3 (três) carcaças por metro linear de trilho.

§ 4º Para meias-carcaças de bovídeos, o espaçamento deverá ser de 0,33 m (trinta e três centímetros), ocupando 3 (três) meias-carcaças por metro linear de trilho.

§ 5º A capacidade da câmara fria deverá ser igual ou superior ao volume de abate diário descrito no memorial econômico-sanitário, sendo recomendado existirem duas câmaras cuja capacidade total seja igual ao dobro do volume de abate diário.

§ 6º Deverá existir um ralo com proteção contra a entrada de insetos e pequenos animais próximo à porta da câmara fria, do lado externo, com o propósito de drenar os líquidos provenientes de seu interior.

Art. 58. A sala de desossa deve:

- I - ser exclusiva para essa finalidade;
- II - possuir climatização capaz de manter sua temperatura entre 10°C (dez graus Celsius) a 15°C (quinze graus Celsius);
- III - estar disposta de modo a não servir de circulação a outras seções;
- IV - possuir trilhagem contínua da área de refrigeração;
- V - estar provida de equipamentos e utensílios de material inoxidável ou outro aprovado pelo SIP/POA;
- VI - possuir em número suficiente e dispostas de modo a atender o fluxo operacional, mesas de armação metálica providas de tampos lisos, removíveis, de material inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para manipulação das carcaças;
- VII - possuir lavatórios completos e esterilizadores de facas em lugares acessíveis e em número suficiente, segundo critério da Inspeção Sanitária;
- VIII- possuir área própria ou com comunicação ao depósito de embalagem;
- IX - possuir câmara fria própria para estocagem dos cortes embalados;
- X - possuir expedição própria ou comunicação com a expedição de carcaças, de modo a não embarçar o fluxo operacional;
- XI - possuir iluminação 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 59. A área de expedição deve possuir:

- I - plataforma de embarque de modo que o veículo transportador possa acoplar totalmente para o carregamento das meias carcaças ou cortes, lavatórios completos com aproximadamente 0,80 m (oitenta centímetros) de altura;
- II - na porta de expedição uma cortina de ar ou outro método ou material aprovado pelo SIP/POA capaz de evitar a entrada de insetos quando dos trabalhos de expedição das carcaças e cortes;
- III - uma projeção na cobertura capaz de proteger das intempéries o embarque das carcaças e cortes;
- IV - porta metálica, de cor clara e de fácil lavagem e higienização, com as mesmas dimensões das portas das câmaras frias;
- V - iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Parágrafo único. É permitida a instalação de balança nos trilhos ou de “lombagem”, na trilhagem da área de expedição. A trilhagem deverá ser construída de modo a conduzir as carcaças até o ponto mais próximo possível do veículo transportador.

Capítulo IV - Dos Anexos

Art. 60. Compõem os ANEXOS:

- I - o setor de condenados;
- II - o depósito de couro, cerdas, patas e cornos;

- III - a caldeira;
- IV - a graxaria;
- V - o almoxarifado;
- VI - os veículos transportadores;
- VII - outras dependências opcionais.

Art. 61. O setor de condenados deve:

- I - estar localizado anexo ao estabelecimento e ter comunicação com o Departamento de Inspeção Final - DIF e com as demais áreas do estabelecimento que descartem condenados;
- II - possuir acesso externo por porta e comunicação interna por meio de óculo ou chute;
- III - possuir dimensões compatíveis com o volume do abate diário;
- IV - cumprir o disposto nos arts. 12 e 13 do presente Anexo.

Art. 62. O depósito de couro, cerdas, patas e cornos deve:

- I - ser construído em alvenaria e de forma que os produtos ali depositados sejam mantidos em boas condições higiênicas;
- II - distar do estabelecimento a uma distância mínima de 40,0 m (quarenta metros) no mínimo;
- III - apresentar rampas que facilitem a remoção desses produtos;
- IV - possuir pontos de água para lavagem e higienização.

Art. 63. A caldeira é obrigatória e deve:

- I - estar situada em prédio próprio e afastado conforme determinação da legislação específica;
- II - possuir instalações e equipamentos que atendam à legislação de segurança e higiene do trabalho;
- III - quando for à lenha, possuir depósito próprio e organizado para lenha, distante do bloco industrial.

Art. 64. A graxaria deve:

- I - distar no mínimo a 40,0 m (quarenta metros) do estabelecimento;
- II - possuir instalação própria, provida de equipamentos e pessoal em número suficiente ao processamento dos condenados e subprodutos.

Art. 65. O almoxarifado deve:

- I - ser destinado à guarda dos materiais de uso geral no estabelecimento;
- II - ter dimensões que atendam as necessidades dos trabalhos;

§ 1º O almoxarifado não poderá dar acesso direto ao interior do estabelecimento.

§ 2º Os produtos químicos, sanitizantes, praguicidas e outros devem ser mantidos agrupados separados por tipo e em local específico.

Art. 66. Os veículos de transporte dos produtos animais devem ser apropriados, revestidos com material isotérmico a critério do SIP/POA e providos de equipamentos de refrigeração capazes de manter a temperatura adequada.

Art. 67. São dependências ou setores opcionais a oficina, o escritório, a lavanderia e o refeitório, podendo ser construídos e estar situados de modo a não prejudicar os trabalhos nos demais setores.

Parágrafo único. As dependências opcionais não devem ter comunicação direta com o interior do estabelecimento.

Capítulo V - Disposições Finais

Art. 68. A descrição dos requisitos e dimensões básicas de equipamentos e instalações a serem observados pelo abatedouro frigorífico e estabelecimento industrial de carne e derivados que processem bovídeos, suídeos, caprídeos ou ovino integra o presente Regulamento na forma de Anexo 1.

Art. 69. As dimensões mínimas para trilhagem aérea e mesas na sala de matança integram o presente Regulamento na forma de Anexo 2.

Anexo 1. MATERIAIS E DIMENSÕES DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

1.1. ESTERILIZADOR DE FACAS

1.1.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

1.1.2. Deve medir 15 cm (quinze centímetros) de largura, 30 cm (trinta centímetros) de comprimento e 40 cm (quarenta centímetros) de profundidade, com o nível de água a 85°C mantido a 5 cm (cinco centímetros) da borda superior;

1.1.3. Deve ter grelhas para o apoio das facas e fuzis;

1.1.4. O aquecimento da água deverá ser a vapor.

1.2. ESTERILIZADOR DE SERRAS

1.2.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

1.2.2. Deve medir 15 cm (quinze centímetros) de largura, 55 cm (cinquenta e cinco centímetros) de comprimento e 75 cm (setenta e cinco centímetros) de profundidade, com o nível de água a 85°C mantido a 5 cm (cinco centímetros) da borda superior;

1.2.3. Essas especificações são variáveis conforme equipamento adotado e a critério do SIP/POA;

1.2.4. O aquecimento da água deverá ser a vapor.

1.3. PLATAFORMA ALTA

1.3.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

1.3.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 80 cm (oitenta centímetros) de largura, 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de comprimento e 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) de altura, com proteção na parte posterior caso não fixado à parede;

1.3.3. Deve possuir escada de metal provida de corrimão.

1.4. PLATAFORMA BAIXA

- 1.4.1.** Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA;
- 1.4.2.** Deve apresentar dimensões mínimas de 80 cm (oitenta centímetros) de largura, 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de comprimento e 80 cm (oitenta centímetros) de altura, com proteção na parte posterior caso não seja fixado à parede;
- 1.4.3.** Deve possuir escada de metal provido de corrimão.

1.5. PLATAFORMA DE INSENSIBILIZAÇÃO

- 1.5.1.** Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA;
- 1.5.2.** Deve apresentar dimensões mínimas de 80 cm (oitenta centímetros) de largura, 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) de comprimento e 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) de altura, com proteção na parte posterior caso não seja fixado à parede;
- 1.5.3.** Deve possuir escada de metal provida de corrimão.

1.6. TANQUE DE ESCALDAGEM

- 1.6.1.** Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA;
- 1.6.2.** Deve apresentar dimensões mínimas de 2,0 m (dois metros) de largura, 2,0 m (dois metros) de comprimento e 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) de profundidade, com o nível de água quente mantido a 55 cm (cinquenta centímetros) da borda superior.
- 1.6.3.** A água deverá ser aquecida por meio de vapor

1.7. CALHAS DE VÍSCERAS

- 1.7.1.** Deverá ser de material inoxidável ou outro aprovado pelo SIP/POA;
- 1.7.2.** Deverá medi 60 cm (sessenta centímetros) de largura, contada abaixo da linha de abate e finalizando no interior da sala de vísceras;
- 1.7.3.** O suporte da calha deverá ser de metal ou outro material aprovado pelo SIP/POA.

1.8. ÓCULO

- 1.8.1.** Deve ter dimensão máxima de 60 cm (sessenta centímetros) de altura por 60 cm (sessenta centímetros) de largura;

1.9. CORDÃO SANITÁRIO

- 1.9.1.** Deve ser composto de uma mureta de 30 cm (trinta centímetros), construído na extensão das cercas, dos corredores de matança, currais, pocilgas e capris e possuir bom acabamento de modo a facilitar a sua higienização;
- 1.9.2.** Deve possuir um sistema de drenagem das águas de lavagem com ligação à esterqueira.

Anexo 2. MATERIAIS E DIMENSÕES DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

DIMENSÕES MÍNIMAS PARA TRILHAGEM AÉREA E MESA NA SALA DE MATANÇA (em metros)

		SUÍDEO	BOVÍDEO
01	Altura do pé direito.	5,00	7,00
02	Altura da trilhagem aérea na zona suja, em relação ao piso.	4,00	5,25
03	Altura da trilhagem de sangria em relação ao piso.	4,00	5,25
04	Distância do trilhamento às paredes no local de sangria de cada lado.	1,00	1,50
05	Altura do trilhamento da evisceração até a plataforma de lavagem de carcaças.	4,00	4,00
06	Altura do trilhamento após a plataforma de lavagem de carcaças até a expedição.	3,50	3,50

07	Distância do trilho às colunas.	0,60	0,80
08	Distância do trilho às paredes próximas.	1,00	1,50
09	Distância do trilho à parede no local da mesa de evisceração.	3,20	3,20
10	Distância da mesa de evisceração à parede.	1,20	1,20
11	Distância da projeção vertical do trilho à borda da mesa de evisceração.	0,20	0,20
12	Distância entre a borda da mesa de evisceração à plataforma de evisceração.	0,40	0,40
13	Distância entre a projeção vertical do trilho e as plataformas.	0,60	0,60
14	Distância mínima entre dois trilhos paralelos, excetuando - se as câmaras frias.	2,00	2,00
15	Distância do trilho às paredes na câmara fria.	0,80	0,80

Curitiba, de março de 2004.

Orlando Pessuti
Secretário de Estado