



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº03 DE 10 ABRIL DE 2024

**NORMAS TÉCNICAS DE
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
PARA ABATEDOURO FRIGORIFICO
DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS
NO MUNICIPIO DE TRIUNFO.**

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO, no uso da atribuição legais, que lhe confere a Lei orgânica do município de Triunfo, Portaria de nomeação **Nº900/2023**, a Lei nº 1.387 de 18 de janeiro de 1999 e o Decreto n ° 2.926 de 29 de abril de 2022, resolve estabelecer:

LIVRO I

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE AVES DE PEQUENOS ANIMAIS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE TRIUNFO-RS

TÍTULO I

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art.1º. Para os fins este regulamento, consideram-se as seguintes definições:

I- MATADOUROS DE AVES E PEQUENOS ANIMAIS: Entende-se por "matadouro de aves e pequenos animais" o estabelecimento dotado de instalações para o abate e industrialização de aves, coelhos e demais animais, cuja exploração e consumo sejam permitidos, devendo dispor de frio industrial e de instalações para o aproveitamento de subprodutos não comestíveis, a juízo da SIM.

II- INSTALAÇÕES: Refere-se ao setor de construção civil do estabelecimento propriamente dito e das dependências anexas, envolvendo também sistemas de água, esgoto, vapor e outros.

III- EQUIPAMENTOS: Refere-se à maquinaria e demais utensílios utilizados nos estabelecimentos.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

IV- CARNE DE AVES: Entende-se por carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção sanitária oficial antes e depois do abate.

V- CARÇAÇA: Entende-se pelo corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traquéia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos. É facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

VI- CORTES: Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo SIM, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

VII- RECORTES: Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.

VIII- MIÚDOS: Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis: o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdico e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.

IX- PRÉ-RESFRIAMENTO: É o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.

X- RESFRIAMENTO: é o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

XI- CONGELAMENTO: é o processo de refrigeração e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

XII- TEMPERADO: É o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pela SIM, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento)

XIII- DESINFECÇÃO: designa a operação realizada depois de uma limpeza completa e destinada a destruir os microrganismos patogênicos, bem como reduzir o número de microrganismos a um nível que não permita a contaminação





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

do produto alimentício, utilizando-se agentes químicos e/ou físicos higienicamente satisfatórios.

TÍTULO II

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

CAPÍTULO I

LOCALIZAÇÃO

Art. 2º. O matadouro deverá ser instalado em centro de terreno, afastado dos limites da via pública, preferentemente a 5m (cinco metros), com entradas laterais que permitam a movimentação e circulação independente de veículos transportadores de aves vivas e veículos transportadores de produtos, quando possível com entradas independentes.

Parágrafo único: O funcionamento dos Matadouros de Aves e pequenos animais localizados no perímetro urbano, além de atender ao disposto no “caput”, somente será autorizado depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública, Meio Ambiente e a Prefeitura.

CAPÍTULO II

DISPOSIÇÕES GERAIS QUANTO AO EQUIPAMENTO

Art. 3º. Os equipamentos e utensílios serão, preferentemente, de constituição metálica, sendo permitido o emprego de material plástico adequado, jamais se admitindo o uso dos de madeira e dos recipientes de alvenaria.

Art. 4º. Os equipamentos e utensílios, tais como mesas, calhas, carrinhos e outros continentes que recebam produtos comestíveis, serão de chapa de material inoxidável, ou ainda outro material que venha a ser aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal. Caixas e bandejas ou recipientes similares, quando não de chapa de material inoxidável, poderão ser de plásticos apropriados às finalidades.

Art. 5º. Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques, etc., deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento adequado das paredes e do piso, de forma a permitir uma higienização satisfatória.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CAPÍTULO III

CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO ÀS INSTALAÇÕES

SEÇÃO I

PISO

Art. 6º. O piso deve ser construído de material impermeável, liso e antiderrapante, resistente a choques, atritos e ataques de ácidos, com declive em direção às canaletas, para a perfeita drenagem.

SEÇÃO II

ESGOTO

Art. 7º. Os esgotos de condução de resíduos não comestíveis deverão ser lançados nos condutores principais, através de piletas e sifões.

Art. 8º. As bocas de descarga de resíduos para o meio exterior deverão possuir grade metálica à prova de roedores, ou dispositivos de igual eficiência.

§1º. Não será permitido o retorno das águas servidas.

§2º. Permitir-se-á a confluência da rede das águas servidas dos pré-refriadores para condução de outros resíduos não comestíveis, desde que comprovadamente tais conexões não promovam nenhum inconveniente tecnológico e higiênico-sanitário.

SEÇÃO III

PAREDES, PORTAS E JANELAS

Art. 9º. As paredes serão lisas, resistentes e de fácil higienização, impermeabilizadas, como regra geral, até a altura mínima de dois metros ou totalmente, quando necessário, com azulejos ou outro material aprovado pela Inspeção Municipal.

Art. 10. As portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos.

Art. 11. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 12. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

SEÇÃO IV

TETO

Art. 13. No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização.

Parágrafo único: O teto deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis.

SEÇÃO V

ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

Art. 14. As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, devendo, no projeto e construção, prever ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

Parágrafo único: Poderão ser instalados exaustores para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

CAPÍTULO IV

INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS E SUAS PARTICULARIDADES

SEÇÃO I

RECEPÇÃO DE AVES

Art. 15. Os equipamentos devem ser instalados em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

§1º A critério da Inspeção Municipal, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

§2º Será dotada de dispositivo que permita fácil movimentação dos contentores e/ou estrados, os quais, após vazios, deverão ser encaminhados





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

para a higienização e desinfecção e depositados em seção própria ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.

SEÇÃO II
INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA E DEMAIS PROCEDIMENTOS

Art. 16. A insensibilidade das aves deve ser, preferentemente, por eletronarcolese sob imersão em líquido, cujo equipamento deve dispor de registro de voltagem e amperagem, e esta será proporcional à espécie, tamanho e peso das aves.

§1º A insensibilidade não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte das aves, e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12s (doze segundos).

§2º Outros métodos de insensibilização poderão ser adotados previamente aprovados pelo SIM.

Art. 17. A operação de sangria deverá ser efetuada com as aves contidas pelos pés, em ganchos de material inoxidável, apoiados em trilhagem aérea.

Art. 18. O tempo mínimo exigido para uma sangria total será de 3 (três) minutos, antes do qual não será permitido qualquer outra operação.

Art. 19. Todas as operações a partir da sangria deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

Art. 20. A comunicação entre a sangria e a seção de escaldagem e depenagem deverá ser efetuada por óculo, com tampa articulada visando a manutenção do isolamento da área de escaldagem.

Art. 21. O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização, como não comestível, ou outro destino conveniente, a critério da Inspeção Municipal.

SEÇÃO III
ESCALDAGEM E DEPENAGEM

Art. 22. A escaldagem e depenagem deverão ser realizadas em instalações próprias e/ou comuns às duas atividades, completamente separadas através de paredes inteiras, das demais áreas operacionais.

§1º- O ambiente deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente de escaldagem e da impureza em suspensão.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

§2º- Quando a ventilação natural for insuficiente, recomenda-se o emprego de “lanternins”, coifas ou exaustores.

Art. 23. A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, observado o tempo de 3 min, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru, etc.), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 24. As aves serão, total ou parcialmente condenadas, quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

Art. 25. As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

- I- por pulverização de água quente e vapor;
- II- por imersão em tanque com água aquecida através de vapor;
- III- ou outro processo aprovado previamente pela SIM;

Art. 26. Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável.

Art. 27. A água de escaldagem deverá ser renovada a cada 2 horas de uso ou a juízo do Serviço de Inspeção Municipal.

Art.28. Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeças e retirada da cutícula dos pés, podendo ser manual ou não, quando se destinarem a fins comestíveis, observando-se o mesmo critério quanto à renovação de água e sua frequência.

Art. 29. A depenagem deverá ser realizada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 30. Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto, haver, preferentemente uma canaleta para o transporte contínuo das penas para o exterior da dependência, transporte com caixas plásticas, ou outro meio aprovado pelo serviço de inspeção Municipal.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

SEÇÃO IV
EVISCERAÇÃO

Art. 31. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada através de paredes inteiras da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a “toalete final” das carcaças.

Art. 32. A comunicação da sala de evisceração com a seção de depenagem e escaldagem deverá ser através de óculo.

Parágrafo único: Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, embalagem primária e classificação, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 33. Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés.

Parágrafo único: Os chuveiros deverão estar localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 34. A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços, em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea.

Art. 35. As operações de evisceração automatizadas ou não, deverão ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art. 36. A trilhagem aérea será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita, em hipótese alguma, que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Art. 37. A etapas de evisceração compreendem:

- I - Cortes da pele do pescoço e traquéia;
- II - Extração de cloaca;
- III - Abertura do abdômen;



PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

- IV - Eventração (exposição das vísceras);
- V - Inspeção sanitária;
- VI - Retirada das vísceras;
- VII - Extração dos pulmões;
- VIII - “Toalete” (retirada do papo, esôfago, traquéia, etc.)
- IX- Lavagem final (externa e internamente).

Art. 38. Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção “post-mortem”.

Art.39. A calha de evisceração deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor, a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência, de modo a evitar acúmulo na seção.

Art. 40. A calha disporá de água corrente, para remoção contínua dos resíduos e de pontos d’água (torneiras) localizadas em suas bordas, na proporção de uma para cada dois operários, destinados à limpeza das mãos.

Art. 41. A inspeção “post-mortem”, executadas na seção de evisceração, disporá de:

I - área de “Inspeção de Linha”, localizada ao longo da calha de evisceração, logo após a eventração. Deverá dispor de todo equipamento capaz de proporcionar eficiência, facilidade e comodidade das operações de inspeção;

II - área para “inspeção final”, contígua à calha de evisceração, dotada de focos luminosos em número suficiente provida de sistema de ganchos de material inoxidável, em trilhagem aérea podendo ser fixa, instalado de modo a permitir fácil desvio das carcaças suspeitas e eficiente trabalho de inspeção sanitária;

III - carrinhos (ou chutes) ou recipientes metálicos, dotados de fechamento, destinados à colocação das carcaças e vísceras condenadas, identificadas, total ou parcialmente, pela cor vermelha e ainda com a inscrição “condenado”.

Art. 42. As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 43. As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 44. Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados por imersão em água gelada ou água com gelo, a temperatura máxima de 04°C.

Art. 45. Os pulmões serão obrigatoriamente retirados, com o auxílio de instrumentos do tipo “rugina” ou similar ou ainda através de sistema de vácuo, neste caso o equipamento para pressão negativa e os depósitos de pulmões serão instalados fora da seção.

Art. 46. A lavagem final por aspersão das carcaças após a evisceração, deve ser efetuada por meio de equipamento destinado a lavar eficazmente as superfícies internas e externas.

Art. 47. A localização do equipamento para lavagem por aspersão das carcaças (interna e externamente), quando se tratar de pré-resfriamento por imersão em água deverá ser após a evisceração e imediatamente anterior ao sistema de pré-resfriamento, não se permitindo qualquer manipulação das carcaças após o procedimento de lavagem.

Art. 48. O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

I – A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção Municipal (SIM);

II A coleta seja realizada observando todos os princípios básicos de higiene recomendadas pela Inspeção Municipal (SIM);

III - O produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4°C ou inferior;

IV -O produto seja armazenado e transportado sob refrigeração (0°C) e destinado exclusivamente para pasteurização.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

CAPÍTULO V
PRÉ-RESFRIAMENTO

Art. 49. O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:

- I - Aspersão de água gelada;
- II - Imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
- III - Resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);
- IV - Outros processos aprovados pelo SIM.

Art. 50. A renovação de água dos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos durante os trabalhos deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5l (um e meio litros) por ave.

§1º. No sistema de pré-resfriamento por aspersão ou imersão por resfriadores contínuos, a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade.

§2º. A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por imersão não deve ser superior a 4ºC.

§3º. A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento, deverá ser igual ou inferior a 7ºC. Tolera-se a temperatura de 10ºC, para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

§4º. Os miúdos devem ser obrigatoriamente pré-resfriados.

CAPÍTULO VI
GOTEJAMENTO

Art. 51. O gotejamento é destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Art. 52. O gotejamento deverá ser realizado imediatamente após o pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispendo de calha coletora de água de gotejamento, suspensa e disposta ao longo do transportador.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Parágrafo único: Ao final desta fase, a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

Art. 53. Outros processos tecnológicos diferenciados, que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo SIM.

CAPÍTULO VII
CLASSIFICAÇÃO E EMBALAGEM

Art. 54. A classificação poderá ser efetuada antes ou após a embalagem.

Art. 55. As mesas para embalagem de carcaças serão de superfície lisa, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 56. Os miúdos e/ou partes de carcaças, quer sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça e os pés embalados individualmente.

§1º. Uma vez embaladas primariamente, o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias, será feito em continentes novos e de primeiro uso, onde tal operação deverá ser feita em dependências à parte da seção de embalagem primária.

§2º. Carcaças, partes de carcaças e miúdos de aves devem ser comercializadas devidamente embalados e rotulados.

CAPÍTULO VIII
SEÇÃO DE CORTES DE CARÇAÇAS

Art.57. Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, quando necessário, com temperatura ambiente não superior a 12°C.

§1º. Os cortes poderão também ser efetuadas na seção de embalagem primária e classificação de peso, desde que esta seja climatizada e isolada das demais seções e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de embalagem e classificação.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

§2º. A seção destinada a cortes e/ou desossa de carcaças deve dispor de equipamento de mensuração para controle e registro da temperatura ambiente, lavatórios e esterilizadores de utensílios distribuídos adequadamente.

§3º. A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

Art. 58. Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada de ave devem observar o seguinte:

I- Possuir dependência exclusiva para o preparo de tempero e armazenagem dos condimentos. A localização desta dependência deve observar o fluxograma operacional do estabelecimento e permitir fácil acesso dos ingredientes;

II - Dispor de área destinada ao preparo do produto e posterior acondicionamento. Permitir-se-á a realização desta operação junto a Seção de Cortes e Desossa, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário;

III - Atender os demais dispositivos constantes na Seção de Cortes e Desossa.

CAPÍTULO IX
INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS

Art. 59. As instalações frigoríficas são compostas de ante câmara(s), câmara(s) de resfriamento, câmara(s) ou túnel de congelamento rápido, câmara(s) de estocagem e local para instalação do equipamento produtor de frio, sendo que somente a câmara de resfriamento é obrigatória, podendo ser substituído por equipamento de frio que assegure a redução e a manutenção da temperatura em torno de 0°C a 4°C.

§1º. Essas instalações serão proporcionais a capacidade de abate e produção.

§2º. As ante câmaras servirão, apenas, como área de circulação, não sendo permitido o seu uso para outros fins, excepcionalmente, a operação de retirada das carcaças dos continentes onde foram congelados, para o acondicionamento em sacos ou outros continentes secundários, poderá ser permitida desde que a área assim o comporte e, sem prejuízo das operações normais.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 60. O Estabelecimento devera possuir câmara de estocagem ou outro equipamento que garanta a temperatura para os produtos já congelados, não sendo permitido a estocagem dos produtos na câmara de congelamento.

§1º. Nas câmaras de resfriamento, não será permitida a estivagem de carcaças.

§2º. As carcaças depositadas nas câmaras de resfriamento, deverão apresentar, temperatura ao redor de -1ºC (menos um grau centígrado) a 4ºC, tolerando-se no máximo, variação de um grau centígrado.

§3º. A estocagem de aves congeladas deverá ser feita em câmaras próprias, com temperatura nunca superior a -18ºC (dezoito graus centígrados negativos).

§4º. As carcaças de aves congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12ºC (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2ºC (dois graus centígrados).

Art. 61. As instalações frigoríficas deverão apresentar, ainda, as seguintes características:

I - Paredes de fácil higienização, resistentes aos impactos e/ou protegidos e/ou protegidos parcialmente por estrutura metálica tubular, destinada a amortecer os impactos dos carrinhos sobre as mesmas;

II - Sistema de iluminação do tipo “luz fria”, com protetores à prova de estilhaçamento ou queda;

III - Portas com largura adequada de vão livre, de superfície lisa e de material não oxidável;

IV - Dispor de termômetro e, quando exigidos, de outros aparelhos de mensuração e registro.

CAPÍTULO X
SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO

Art. 62. A seção de expedição destina-se à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada quando a localização da ante câmara permitir o acesso direto ao transporte.

Parágrafo único: Terá as seguintes características:





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

I - Área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso, e acesso ao transporte, não sendo permitido aí o acúmulo de produtos;

II - Totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acoplamento dos veículos transportadores, bem como entrada (porta) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha;

III - Proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acoplamento, bem como canaletas para drenagem dos resíduos no piso.

CAPÍTULO XI

INSTALAÇÕES DESTINADAS AO FABRICO DE SUBPRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS (GRAXARIA)

Art.63. As instalações destinadas ao fabrico de subprodutos não comestíveis serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5,0m (cinco metros) do prédio onde são manipulados produtos comestíveis.

§1º. Sua construção será inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar com declive suficiente para escoamento das águas em direção às canaletas ou ralos sifonados.

§2º. Devem possuir janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela à prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático.

Art. 64. É permitida a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual ou Federal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados com compostos químicos (cresóis, óleo queimado, etc.) na sua origem.

§1º. Quando for utilizada esta prática de terceirização e a coleta não for realizada diariamente, deverá existir um local adequado e afastado do corpo da indústria para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo transportador.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

§2º. O local deve ser coberto, com piso pavimentado e cercado por tela ou outro material.

§3º. Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicada ao SIM e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

CAPÍTULO XII
HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS E DA EXPEDIÇÃO

SEÇÃO I
HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS

Art. 65. O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização.

§1º. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

§2º. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

Art. 66. A lavagem poderá ser feita na sala de matança no final dos trabalhos desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de matança.

Parágrafo único: Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

SEÇÃO II
EXPEDIÇÃO

Art. 67. Esta seção destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte.

Parágrafo único: Terá as seguintes características:





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

I - Área dimensionada, unicamente, para pesagem, quando for o caso, e acesso ao transporte, não sendo permitido aí o acúmulo de produtos;

II - Totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha;

III - Proteção (cobertura), para os veículos transportadores, na área de acostamento, bem como canaletas para drenagem dos resíduos no piso.

CAPÍTULO XIII

ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Art. 68. O local deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

§1º. Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração.

§2º. Quando a água for proveniente de poços artesianos, sofrerão apenas cloração devendo apresentar cloro residual livre de 0,5 a 1,0ppm.

CAPÍTULO IX

INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES

Art. 69. O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

Parágrafo único: No momento do registro o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

CAPÍTULO X

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 70. Os vestuários e sanitários devem ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria e serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização.

Parágrafo único: Suas dimensões e instalações devem ser compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

CAPÍTULO XI
INSTALAÇÕES PARA A INSPEÇÃO SANITÁRIA

Art. 71. O estabelecimento com Inspeção Sanitária permanente deve fornecer as instalações necessárias para o bom desempenho de suas atividades de uso privativo dos funcionários da inspeção, com mesas, armários, uniformes e um banheiro com vestiário.

Art. 72. O acesso às dependências da Inspeção Sanitária será sempre independente de qualquer outra seção, inclusive das dependências administrativas da Empresa.

Parágrafo único: As tarefas de conservação e higienização dessas dependências caberá sempre à empresa inspecionada.

CAPÍTULO XII
ALMOXARIFADO

Art. 73. O almoxarifado será de alvenaria, ou outro material aprovado pelo serviço de Inspeção, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

CAPÍTULO XIII
INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR

Art. 74. A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos.

Art. 75. É obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

CAPÍTULO XIV
EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS

Art. 76. Para fins deste regulamento, são considerados equipamentos e instalações higiênico sanitários os seguintes itens:

I - Lavatórios de Mãos e Higienizadores

II - Barreira sanitária

Art. 77. Nos locais onde são realizadas as operações, como junto à operação de sangria, nas plataformas, junto às mesas onde haja manipulação de vísceras e carnes, incluindo as mesas de inspeção, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis devem existir lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, além de dispositivos especiais, chamados de “higienizadores”, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras.

Art. 78. A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova, sabão líquido, pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

CAPÍTULO XV
ÁREA EXTERNA

Art. 79. O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro.

Art. 80. A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

§1º. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

§2º. Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais.

CAPÍTULO XVI





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

UNIFORMES

Art. 81. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

Art. 82. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis (recepção e sangria) deverá usar uniforme de cor diferenciada que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

CAPÍTULO XVII

DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 83. O departamento de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (DIPOA), da Secretaria de Agricultura do município de Triunfo, só concederá registro aos Abatedouros Frigoríficos de aves e pequenos animais quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse departamento antes do início de qualquer obra.

Art. 84. Os Abatedouros Frigoríficos de aves e pequenos animais que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

Art. 85. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo coordenador do "SIM" ouvido o Secretário Municipal da Agricultura

Art. 86. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

João Batista dos Reis Cunha

Cláudia Leite Lisbôa / CRMV-RS 07756

Secretário Municipal de Agricultura

Coordenador(a) do SIM

Portaria nº 900/2023

Portaria nº 959/2023

