



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

RESOLUÇÃO DIPOA/DDA/SEAPI nº 02/2016

Estabelece normas técnicas relativas às instalações e equipamentos para funcionamento de matadouros e frigoríficos de ovinos e caprinos e dá outras providências.

O SECRETÁRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO, no uso de suas atribuições e com base no Decreto Estadual nº 39.688, de 30 de agosto de 1999, no Decreto Federal nº 30.691, de 29 de março de 1952, e na Lei Estadual nº 10.691, de 09 de janeiro de 1996,

Considerando a importância econômica da ovinocultura de corte para o Estado do Rio Grande do Sul,

Considerando que a padronização das normas de abate de ovinos, do ponto de vista higiênico e sanitário nos estabelecimentos registrados nesta Secretaria, é fator importante na garantia da qualidade do produto ao consumidor,

Considerando que estas normas contribuirão para o atendimento dos preceitos de bem estar animal nas fases que precedem, bem como durante o abate,

RESOLVE:

Art 1º - Estabelecer a criação das seguintes normas técnicas, conforme adiante disposto:

1. O Departamento de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (DIPOA), da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Irrigação do Estado do Rio Grande do Sul, só concederá registro aos matadouros-frigoríficos de ovinos e caprinos, quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por esse Departamento, anteriormente ao início de qualquer obra.

2. Os matadouros-frigoríficos de ovinos e caprinos que já estiverem registrados e funcionando sob inspeção sanitária da DIPOA deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas sempre que tal Divisão julgar necessário, mediante aprovação de projeto. Quando houver interesse em ampliação, os projetos deverão ser obrigatória e previamente aprovados pela DIPOA, anteriormente ao início de qualquer construção.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

3. Para efeitos do contido nesta Resolução, são estabelecidas as seguintes **DEFINIÇÕES**:

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

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

3.3. EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário, plataformas metálicas, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados nos trabalhos de matança.

3.4. CARCAÇA: Entende-se por carcaça de ovino e/ou caprino, o animal abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, inspecionado, resfriado, desprovido de cabeça, patas, glândula mamária na fêmea, ou verga, exceto suas raízes, e testículos no macho.

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

3.6. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS RELACIONADOS COM A TÉCNICA DE INSPEÇÃO “ANTE” E “POST-MORTEM”:

3.6.1. CURRAIS E ANEXOS:

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

Os currais serão, no mínimo, 02 (dois), sendo obrigatório 01 (um) curral para sequestro e observação dos animais doentes ou contundidos – que deverá ser exclusivo para esta finalidade. Este curral deverá ter capacidade mínima de 5% (cinco por cento) do volume total alojado de animais nos currais de matança e a identificação “sequestro – CISPOA”.

Os currais e seus anexos deverão facilitar a condução dos animais. Esses anexos devem constar de, no mínimo, 01 (um) desembarcadouro, 01 (um) local apropriado para lavagem ou outra medida de higienização dos veículos destinados ao transporte de animais e 01 (um) corredor de acesso ao box de insensibilização.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

Os currais serão obrigatoriamente cobertos e terão uma altura mínima de 3,00 m (três metros), a fim de permitir uma adequada circulação de ar, bem como evitar a incidência solar e chuvas ocasionais nas laterais. Os corredores de acesso também deverão ser cobertos e ter a largura mínima de 1,00 m (um metro).

3.6.2. DESEMBARCADOURO:

Deverá ser de alvenaria ou outro material aceito pela DIPOA, antiderrapante, móvel, de modo que permita a sua adaptação às diversas alturas das carrocerias dos veículos transportadores, com inclinação máxima de 25% (vinte e cinco por cento) e com laterais fechadas.

3.6.3. ÁREA DOS CURRAIS:

Nunca inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nos currais deverá ser de 0,7 m² por ovino ou caprino.

3.6.4. PISO DOS CURRAIS:

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

3.6.5. DIVISÓRIAS E CORDÕES SANITÁRIOS:

Todas as divisórias e os portões terão altura mínima de 1,00 m (um metro), podendo ser de alvenaria, canos galvanizados, cordoalha de aço ou outro material aprovado pela DIPOA e terão cordão sanitário mínimo de 0,30 m (trinta centímetros), devendo ser construído de alvenaria. O curral de sequestro terá cordão sanitário mínimo de 0,50 m (cinquenta centímetros) e terá indicação de uso privativo do Serviço Oficial e com capacidade de alojar 5% (cinco por cento) dos abates diários aprovados.

3.6.6. CORREDOR CENTRAL:

O corredor central deve ter esgoto próprio e número de ralos necessários em um dos lados. O corredor deverá ser construído de alvenaria, ter largura mínima de 1,00 m (um metro), coberto e, em sua porção final, poderá afunilar-se no caso de uso de equipamentos automatizados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

3.6.7. BEBEDOUROS DE NÍVEL CONSTANTE:

Todos os currais possuirão bebedouros tipo cocho ou outro equipamento aprovado pela DIPOA, de maneira que permitam beber simultaneamente, no mínimo, 20% (vinte por cento) dos ovinos ou caprinos de cada curral. Os bebedouros tipo cocho terão largura interna máxima de 0,20 m (vinte centímetros) e serão protegidos com grades de ferro em ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus) a fim de evitar a entrada dos animais em seu interior. O abastecimento de água deverá ser contínuo, em sistema tipo tubulação com boia de nível em todos os bebedouros, garantindo assim o fornecimento permanente de água potável para os animais.

3.6.8. ÁGUA PARA LAVAGEM DOS CURRAIS:

Devem existir facilidades para adequada limpeza dos currais com água em abundância e pressão.

3.6.9. ILUMINAÇÃO:

A área dos currais terá iluminação artificial com luminosidade mínima de 220 lux por metro quadrado e com proteção contra estilhaços.

3.6.10. INSTALAÇÕES PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO DO VEÍCULO TRANSPORTADOR DE ANIMAIS:

As instalações deverão estar localizadas o mais próximo possível do desembarcadouro, ter piso impermeável, devendo possuir água com pressão suficiente para a boa lavagem dos veículos, para posterior desinfecção através de aspersor adequado, tendo o resíduo, também destino adequado.

3.6.11. BANHEIRO DE ASPERSÃO:

Fica dispensado o banho de aspersão para estas espécies.

3.6.12. BOX DE INSENSIBILIZAÇÃO:

As paredes terão, no mínimo, 1,00 m (um metro) de altura, o piso será impermeável e contínuo (concreto armado) e deverá ser localizado contíguo à sala de abate, tendo ligação direta com a área de sangria, através de porta de material aprovado pela DIPOA.

3.7. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

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

3.7.1. PISOS E ESGOTOS:

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de, no mínimo, 1% (um por cento) em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

O piso da sala de matança será ainda de material resistente a choques e à ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo korodur, cerâmica industrial, gressit, granitina, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso, com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, pranchões de madeira. As canaletas devem possuir medidas e construção que facilitem o escoamento dos resíduos e águas residuais gerados durante a produção, bem como a higienização.

A rede de esgotos em todas as dependências deve possuir dispositivos adequados, que evitem refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes.

O diâmetro dos condutores será estabelecido de acordo com a vazão de resíduos e águas residuais de modo que seja funcional, não sendo permitido, sob hipótese nenhuma, o retorno das águas servidas.

3.7.2. PAREDES, PORTAS E JANELAS:

O “pé-direito” da sala de matança será definido em função da altura da trilhagem aérea e demais equipamentos, tendo, assim, obrigatoriamente altura de 1,5 m (um metro e meio) superior ao da trilhagem, enquanto que nas seções anexas a altura mínima será de 3,00 m (três metros).

As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pela DIPOA, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,00 m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,00 m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

As portas deverão ser metálicas, de isopanel ou outro material aprovado pela DIPOA no momento da avaliação dos projetos, e com altura e largura suficientes para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos, permitindo-se como largura mínima 1,20 m (um metro e vinte centímetros). Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

através das portas, de carrinhos de produtos não comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem fechadas, a fim de evitar a entrada de insetos, bem como deverão ser de fácil abertura.

As janelas deverão ser com esquadrias metálicas ou outro material aprovado pela DIPOA no momento da avaliação do projeto e os peitoris serão sempre chanfrados externamente, em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus), ficando assim, as janelas alinhadas com as paredes internas, para facilitar a limpeza. Ficarão no mínimo a 2,00 m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

3.7.3. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:

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

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

Nas câmaras de resfriamento e congelamento, a iluminação deverá ter protetor à prova de estilhaçamento.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

3.7.4. TETO:

No teto serão usados materiais lisos, impermeáveis, resistentes e de fácil higienização. 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. Não é permitido nos forros o uso de madeira ou outro material de difícil higienização. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo cimento amianto, fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou ferro.

3.7.5. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

Em todos os locais onde são realizadas operações com a utilização de facas e chairas, deverá haver, obrigatoriamente e para cada operação, a disponibilidade de um conjunto lavatório de mãos e higienizador. Para a utilização de serras, torna-se facultativa a disponibilidade do lavatório de mãos, sendo obrigatório o higienizador.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

Tanto na sala de matança como nas seções anexas, existirão 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. Os higienizadores funcionarão com água circulante, com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) e renovação constante.

Os lavatórios de mãos e os higienizadores devem ter esgotos canalizados.

3.7.6. CARROS E CAIXAS:

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado e pintados de cor vermelha, com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”. Os carros para produtos condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição “CONDENADOS”.

As caixas para produtos comestíveis, não comestíveis e condenados deverão ser de plástico adequado ou outro material aprovado pela DIPOA, sendo identificadas por cores diferentes ou inscrições “COMESTÍVEIS”, “NÃO COMESTÍVEIS” e “CONDENADOS”. As caixas com produtos comestíveis não devem estar em contato direto com o piso. As caixas de produtos condenados não poderão ser vazadas.

3.7.7. CHUTES:

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

3.7.8. TRILHAGEM AÉREA:

A trilhagem aérea será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Os trilhos terão afastamento mínimo de 1,00 m (um metro) das paredes e de 0,60 m (sessenta centímetros) das colunas, sendo que na linha de sangria o afastamento mínimo entre trilho e parede será de 1,00 m (um metro). O afastamento mínimo entre uma linha e outra será de 2,00 m (dois metros). Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.

Para o manejo das chaves de trilhagem e comando de guinchos de descida e subida dos ovinos e caprinos, é proibido o uso de cordas. Para a movimentação das chaves usar-se-ão hastes metálicas apropriadas e, para o comando de guinchos, arames ou correntes metálicas



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

com argola de aço na extremidade, ou simplesmente o acionamento de uma chave elétrica de comando, nos equipamentos mais modernos.

3.7.8.1. TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE MATANÇA: Quando o matadouro for construído especificamente para ovinos/caprinos, terá altura mínima de 2,5 m (dois metros e meio) da sangria até a câmara de resfriamento.

3.7.8.2. TRILHAGEM AÉREA DA SALA DE DESOSSA: Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,5 m (dois metros e meio). As carcaças devem ser conduzidas por trilhagem aérea até a sala de desossa.

3.7.9. MESAS:

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando fixas serão sempre em número de 02 (duas), sendo 01 (uma) para inspeção de vísceras vermelhas e 01 (um) para inspeção de vísceras brancas. Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

3.7.9.1. CARACTERÍSTICAS DAS “MESAS FIXAS” DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO: É requerido um sistema de canos perfurados, conjugado com um misturador de água e vapor, para propiciar fácil e rápida higienização da área, toda vez que se fizer necessário. Este sistema de canos perfurados poderá ser substituído por chuveiro ou mangueira sem pressão, desde que de igual eficiência, fornecendo água em abundância para higienizar toda a mesa e esterilizá-la com água a 85° C (oitenta e cinco graus Celsius).

3.7.9.1.1. MESA FIXA DE CABEÇA E LÍNGUA: Deverá haver disponibilidade de mesa fixa ou gancho em material inoxidável para realização de inspeção de cabeça e língua.

3.7.9.1.2. MESA DE VÍSCERAS BRANCAS: Será dividida em 02 (duas) seções: 01 (uma) para inspeção propriamente dita e 01 (uma) para retenção de vísceras inspecionadas, até que a carcaça passe pela última linha de inspeção. Destinam-se à recepção e à inspeção do conjunto constituído pelo trato digestivo (esôfago, estômago e intestinos) e mais o baço, o pâncreas, a bexiga e o útero, exceto os úteros cheios, que devem ser removidos antes da retirada das demais vísceras, não podendo cair sobre a mesa de evisceração e inspeção,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

sendo encaminhados diretamente para a graxaria. Não é permitida a abertura de úteros, nem a esfola de fetos na sala de abate.

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

Haverá, obrigatoriamente, uma área de espera de extensão suficiente à retenção das vísceras normalmente em trânsito, desde a linha de inspeção de intestinos até a última linha de inspeção de carcaças. A sua largura será a mesma da outra seção da mesa. Na extremidade da área de espera situam-se os chutes ou aberturas para a saída e condução dos estômagos e intestinos limpos e inspecionados, que se destinam, respectivamente, à bucharia e à triparia sujas.

3.7.9.1.3. MESA FIXA DE VÍSCERAS VERMELHAS: Será dividida em 02 (duas) seções, sendo 01 (uma) para inspeção propriamente dita e 01 (uma) para a retenção de vísceras inspecionadas, até que a carcaça passe pela última linha de inspeção. Esta pode constituir-se de mesa independente da anterior ou fazer parte da mesma, constituindo-se de uma seção contígua, mas dela totalmente separada. Como características gerais, apresentarão faixa central de orifícios para drenagem das águas servidas e calha removível, ajustável à superfície inferior do tampo, para recolhimento das mesmas. Da mesma forma que a anterior, existirá área de inspeção e área de retenção das vísceras, dimensionada de maneira que permita a retenção dessas vísceras até que as carcaças correspondentes passem pela última linha de inspeção.

A altura das duas mesas (inspeção de vísceras abdominais e inspeção de vísceras torácicas) será a mesma, ou seja 1,10 m (um metro e dez centímetros), na borda voltada para o trajeto das carcaças, e 1,00 m (um metro) na borda oposta, isto é, onde trabalham os funcionários da Inspeção Sanitária.

3.7.9.2. CARACTERÍSTICA DA MESA ROLANTE DE EVICERAÇÃO E INSPEÇÃO: Compõe-se o conjunto de uma esteira sem fim, dotada de bandejas com chapas de espessura mínima de 3,00 mm (três milímetros), com estrutura em ferro galvanizado e sem pintura. Outros equipamentos podem ser usados mediante aprovação da CISPOA.

O conjunto constará de 2 (duas) bandejas para cada ovino/caprino, sendo 01 (uma) para “vísceras brancas” (estômago, intestinos, bexiga, baço e pâncreas) e 01 (uma) para “vísceras vermelhas” (coração, língua, pulmões e fígado). As bandejas possuirão as seguintes dimensões mínimas:



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

- bandeja para “vísceras brancas”: comprimento de 0,55 m (cinquenta e cinco centímetros), largura de 0,70 m (setenta centímetros) e altura de 0,10 m (dez centímetros)
- bandeja para “vísceras vermelhas”: comprimento de 0,40 m (quarenta centímetros), largura de 0,70 m (setenta centímetros) e altura de 0,10 m (dez centímetros).

O comprimento do conjunto das bandejas (um metro) deve corresponder ao espaço destinado a cada ovino/caprino na nória (um metro por ovino), de tal forma que cada carcaça acompanhe as vísceras correspondentes, com fácil e perfeita identificação, compreendendo-se, assim, que a velocidade da mesa deve estar sincronizada com a velocidade da nória.

Na sala de matança com trilhamento de 3,5 m (três metros e meio), a evisceração será realizada sobre a mesa rolante, devendo existir 02 (duas) plataformas de evisceração com diferentes alturas. A mais elevada, para retirada das vísceras brancas e a outra para retirada das vísceras vermelhas, de forma que a borda anterior das plataformas (voltada para o lado do trilhamento) permita deixar livre 0,40 m (quarenta centímetros) de largura das bandejas, onde serão depositadas as vísceras. O trilhamento deve correr paralelo à borda das bandejas e a uma distância mínima de 0,20 m (vinte centímetros), de tal forma que o espaço entre a projeção vertical deste trilhamento e a borda anterior das plataformas de evisceração seja de 0,60 m (sessenta centímetros). A distância entre a mesa e a parede não deve ser inferior a 1,50 m (um metro e meio).

O sistema de higienização das bandejas deve ser de comprovada eficiência e localizado no início do trajeto útil da mesa, a fim de que as vísceras a serem examinadas encontrem sempre uma superfície limpa e higienizada. Antes da higienização com água quente, as bandejas deverão ser submetidas a uma lavagem com água à temperatura ambiente, devendo ser previsto dispositivo para exaustão dos vapores provenientes da higienização. Para assegurar o controle de temperatura da água quente, que nunca deve estar inferior a 85°C (oitenta e cinco graus Celsius), é obrigatória a instalação de termômetro exato e de fácil visualização.

Possuirá dispositivos capazes de pararem instantaneamente e ao mesmo tempo a mesa e a nória, localizados junto às linhas de inspeção de vísceras e carcaças. Deverá dispor de, no máximo, 02 (dois) chuveiros de água morna, acionados pelos pés, nos pontos de inspeção de vísceras vermelhas; de aberturas e chutes junto à extremidade final da mesa, apropriados e separados para remoção de vísceras normais e das condenadas pela inspeção estadual por causas que não impliquem em sua remessa para a inspeção final.

Para a construção de novos estabelecimentos, como também nos projetos de reforma, quando as condições permitirem, a posição da mesa rolante poderá ser tal que sua extremidade (onde estão localizados os chutes) permita a comunicação direta com a inspeção final.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

3.7.10. SALA DE MATANÇA:

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

3.7.10.1. ÁREA DE SANGRIA: Deverá dispor de instalação própria e exclusiva, denominada “calha ou canaleta de sangria”. Essa poderá ser dispensada, desde que comprovada a eficiência do processo. Se houver a presença, deverá ter largura e dimensões compatíveis, ser totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto ou outro sistema mecanizado aprovado pela DIPOA, obedecendo ao tempo de sangria de 03 (três) minutos e a velocidade horária de matança, o comprimento mínimo da calha será de 2,00 m (dois metros).

O sangue deverá ser recolhido em calha própria, totalmente impermeabilizada com cimento liso de cor clara, ou em chapa de aço inoxidável denominada “calha de sangria”. O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada, de 05% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 02 (dois) ralos de drenagem, um destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

Por ocasião da esfola dos ovinos as empresas poderão lançar mão do método de insuflação. Quando isso ocorrer, deverá ser realizada após os 03 (três) minutos regulamentares da sangria, devendo o ar a ser insuflado passar por filtro específico.

3.7.10.2. PLATAFORMAS: Localizar-se-ão no trajeto da trilhagem, em diversos níveis, de acordo com as operações a serem realizadas, podendo também ser móveis. Serão sempre construídas em metal (de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapantes e com corrimão de segurança. Não serão toleradas plataformas de madeira. Deverão possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra). O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará a critério da DIPOA. Serão, no mínimo, em número de 03 (três).

3.7.10.2.1. PLATAFORMA PARA TOAILETE E INSPEÇÃO DE CARCAÇAS: Localiza-se após a evisceração de carcaças. Deve propiciar posição adequada ao funcionário encarregado da inspeção do quarto posterior, que abrange superfície externa e interna do quarto, nodos linfáticos regionais e rim (*in loco*). O carimbo de inspeção sobre as carcaças aptas ao consumo pode ser apostado nesta plataforma ou, de preferência, em outra, após a toailete final das carcaças liberadas. Como em qualquer linha de inspeção, é obrigatória



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

nesta plataforma iluminação à luz fria (suficiente e que não modifique a coloração normal das carnes). Deve haver intensidade luminosa mínima de 500 lux ao nível da carcaça a ser inspecionada.

3.7.11. DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL (D.I.F.):

A sala de abate terá local próprio onde as carcaças com problemas detectados nas linhas de inspeção serão minuciosamente examinadas, juntamente com suas vísceras e julgadas pelo Serviço Oficial de Inspeção. Esta seção será localizada próximo das linhas de inspeção e com desvio das carcaças para esse local, sendo realizado, logo após a última linha de inspeção de carcaças e antes da linha de toailete, carimbagem e lavagem. Possuirá 02 (dois) trilhos, 01 (um) de entrada e 01 (um) de retorno para a linha normal, com distanciamento mínimo de 1,00 m (um metro) entre eles, 01 (uma) mesa para inspeção de vísceras, provida de dispositivos de higienização, com água à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus Celsius), 01 (uma) plataforma para exame das carcaças, com largura mínima de 0,65 m (sessenta e cinco centímetros), corrimão de segurança e piso antiderrapante. Possuirá ainda 01 (uma) pia provida dos seguintes acessórios: saboneteira para sabão líquido, outra de solução sanitizante, toalhas de papel descartáveis, com seu recipiente para o descarte das usadas, higienizador para facas, ganchos e chairas, uma pequena mesa ou prancheta de material de fácil higienização e aprovado pela DIPOA para anotações, bem como dispositivo com vapor canalizado, ou água quente e mangueira própria, para higienização do recinto.

Quando for possível, poderá ser realizada a inspeção de vísceras no próprio carrinho de transporte destas para o D.I.F., uma vez que deverão estar separadas por bandejas.

O DIF poderá ser dispensado, a critério da DIPOA, se o volume de abate diário for inferior a 50 (cinquenta) animais.

3.7.12. SEÇÃO DE BUCHARIA E TRIPARIA:

É obrigatória a existência de uma “zona suja”, ligando-se ao término da mesa rolante por meio de “chute(s)” de aço inoxidável. Se o estabelecimento possuir interesse no processamento e comercialização de estômagos e tripas, obrigatoriamente deverá haver a presença de “zona limpa” específica para os buchos e para as tripas.

Não será permitida, em hipótese nenhuma, a comunicação direta da “zona suja” com a seção de miúdos ou sala de matança. Essa seção deverá ter sempre acesso externo provido de barreira sanitária completa.

A “zona suja” será obrigatoriamente separada da “zona limpa” por parede divisória até o teto, sendo esta em alvenaria, lisa, impermeável, de fácil higienização, revestida de azulejos até a altura de 2,00 m (dois metros) ou outro material aprovado pela DIPOA, em projeto aprovado e com pé direito mínimo de 3,00 m (três metros). O piso deverá ser liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de, no mínimo, 1% (um por



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

cento) em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem. O teto deve atender ao disposto no item 3.7.5.

Nesta seção serão realizados os trabalhos de esvaziamento do conteúdo gastrointestinal, em equipamento de aço inoxidável próprio, adequado e dotado de chuveiros, de maneira que facilite a realização dos trabalhos, evitando contato de tripas, estômagos e respectivos conteúdos com o piso. Deve haver a constante drenagem de águas residuais, evitando-se, assim, o seu acúmulo sobre o piso. Faz-se também nesta seção a retirada da mucosa e muscular. Os conteúdos dos estômagos e intestinos devem ser conduzidos diretamente dos locais de esvaziamento ao esgoto próprio, através de canalizações amplas e que realizem uma imediata drenagem dos resíduos. A passagem dos estômagos e tripas da “zona suja” para as “zonas limpas” da triparia e bucharia deverá ser realizada por meio de óculo, dotado de calha de aço inoxidável.

As “zonas limpas” (bucharia limpa e triparia limpa), onde serão realizados os trabalhos de beneficiamento dos estômagos e tripas, serão em áreas próprias e separadas. As construções sanitárias (piso, teto e parede) deverão seguir o mesmo padrão de construção disposto para a “zona suja”.

- Bucharia limpa: Deverá possuir equipamentos próprios e seções mínimas adequadas que permitam a realização dos trabalhos: lavagem em água corrente, cozimento, branqueamento e toailete final. Sendo após os produtos acondicionados em caixas de PVC brancas sobre estrados ou em gancheiras e encaminhados para refrigeração. O acesso a esta seção deverá ser interno.

- Triparia limpa: Deverá possuir acesso independente provido de barreira sanitária completa e contemplar as seguintes seções: limpeza e calibração de tripas, salga e purga, depósito de sal, seção de lavagem de bombonas e seção de estocagem e expedição das tripas.

As seções de cabeças e miúdos e de bucharia limpa poderão funcionar no mesmo espaço físico, desde que esta situação não gere contrafluxo, nem prejudique as operações, também com acesso interno.

3.7.13. SEÇÃO DE CABEÇAS E MIÚDOS:

Localizar-se-á, de preferência, contígua ao local das linhas de inspeção de cabeças e vísceras vermelhas, de maneira que os miúdos e cabeças sejam transportados através de calhas diretamente da sala de matança para esta seção, tão logo seja concluída a sua inspeção e a da carcaça correspondente. Preferencialmente terá porta de comunicação indireta com a sala de matança e separação física através de paredes inteiras.

Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas de aço inoxidável para toailete e lavagem dos miúdos, desarticulador de mandíbulas e mesa para desossa de cabeças, lavagem das carnes de cabeça e seu escorrimento, carrinhos para produtos comestíveis e para produtos não comestíveis e bandejas plásticas ou de aço inoxidável. Terá lavatórios de mãos e higienizadores de instrumental de trabalho conforme esta norma técnica.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

As seções de cabeças e miúdos e de bucharia limpa poderão funcionar no mesmo espaço físico, desde que esta situação não gere contrafluxo, nem prejudique as operações.

3.7.14. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CARRETIHAS, GANCHOS E CORRENTES:

O estabelecimento disporá de uma seção específica para higienização de carretilhas, ganchos e correntes, localizada próxima à expedição ou à sala de abate, de maneira que todas as carretilhas, ganchos e correntes sejam adequadamente higienizadas antes de sua reutilização. Esta seção deverá possuir área suficiente para o depósito de carretilhas, ganchos e correntes sujas e, quando for o caso, também para este mesmo material limpo, em ambientes totalmente separados, além de área para a instalação dos equipamentos empregados na higienização e que serão constituídos de tanques com soluções detergentes (ácidas e alcalinas), soluções lubrificantes (óleos) e local para o escoamento do excesso de óleo.

A lavagem poderá ser feita na sala de matança, mas as operações com os produtos antioxidantes e lubrificantes de uso permanente deverão ser feitas em local apropriado, sem interferir nos trabalhos de matança.

3.7.15. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:

O estabelecimento possuirá instalações de frio, com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficientes, segundo a capacidade do estabelecimento. Tais câmaras deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) ao final de um período de 18 (dezoito) a 24 (vinte e quatro) horas, esteja não superior a 7°C (sete graus Celsius) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo a normas, tais como:

- a) Trilhagem aérea mínima de 2,5 m (dois metros e meio)
- b) As portas terão largura mínima de 1,60 m (um metro e sessenta centímetros), de maneira a ser respeitado o afastamento de 0,80 m (oitenta centímetros) do trilho aos seus marcos.
- c) A distância mínima entre os trilhos e as paredes deve ser de 1,00 m (um metro) e de 0,6 m (sessenta centímetros) entre trilhos.
- d) As portas serão metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.
- e) Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.
- f) Manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente quatro carcaças em ganchos isolados).



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

g) A disposição das carcaças na trilhagem será permitida das seguintes formas: diretamente nas roldanas, balancins e ou gancheiras de quatro pontas, obedecendo a capacidades lineares de cada sistema.

g.1) Roldanas: 4 (quatro) carcaças por metro linear de trilho.

g.2) Balancins: 3 (três) balancins com 2 (duas) carcaças em cada, sendo 6 (seis) carcaças por metro linear de trilho.

g.3) Gancheiras de 4 (quatro) pontas: serão 2 (duas) por metro linear com 4 (quatro) carcaças cada gancheira, totalizando 8 (oito) carcaças por metro linear de trilho.

Os miúdos de ovinos (fígado, rim e coração), utilizados como comestíveis, poderão ser estocados em caixas de PVC brancas sobre estrados, ou, ainda, acondicionados em gancheiras.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização, assim como os trilhos que receberão apenas uma fina camada de óleo, para evitar a sua oxidação.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços e com luminosidade mínima de 200 lux ao nível do produto.

3.7.15.1. TÚNEL DE CONGELAMENTO: A instalação de túnel de congelamento não é de caráter obrigatório. Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de -35°C (menos trinta e cinco graus Celsius) a -40°C (menos quarenta graus Celsius), com velocidade do ar em torno de 5 (cinco) a 6 (seis) m/s (metros por segundo), e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18°C (menos dezoito graus Celsius) à -20°C (menos vinte graus Celsius), em um período de 20 (vinte) à 24 (vinte e quatro) horas.

Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e a baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) quando forem congelados quartos de carcaças com osso, ou produtos em caixas, sacos ou fardos. Os produtos devem ser acondicionados em estaleiros ou caixas para permitir plena circulação de ar, sem mistura de produtos já congelados de dias anteriores.

3.7.15.2. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS: Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e mudanças



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

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

Deve haver estrutura para congelamento para aproveitamento condicional de carcaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de -10°C (menos dez graus Celsius) na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, serão obrigatoriamente condenadas ou tratadas por salmoura, por um período mínimo de 21 (vinte e um) dias, em instalações apropriadas para este processamento.

3.7.16. SALA DE DESOSSA:

Esta seção deverá ser destinada à realização de cortes, desossa e embalagem primária, devendo estar equipada para realização destas operações. A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) Mesa de material inoxidável, serra fita de fácil higienização, embaladora (vácuo), conjunto pia e higienizador e carrinhos ou caixas sobre estrados plásticos.
- b) Pé-direito mínimo de 3,00 m (três metros). Trilhagem mínima de 2,5 m (dois metros e meio).
- c) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se até 15°C (quinze graus Celsius) durante os trabalhos.
- d) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for de interesse da empresa, na iluminação natural da seção poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário.
- e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara.
- f) O piso deverá ser liso, impermeável, resistente e de fácil higienização.
- g) As portas serão metálicas ou de outro material aprovado pela DIPOA e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas.
- h) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças, ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa, não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento, com a expedição, com a seção de higienização, com a seção de depósito de caixas e com o depósito de embalagens.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

- i) Possuir seção de embalagem secundária, independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.
- j) Deverá possuir seção anexa com acesso através de óculo para depósito de resíduos e ossos.

3.7.17. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:

Terá tanques de material inoxidável ou plástico, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá, ainda, de água quente e fria sob pressão, bem como de estrados plásticos ou galvanizados. Deverá haver, ainda, local para depósito dos utensílios higienizados. Deverá estar localizada em local que facilite a operacionalização do processo de higienização.

3.7.18. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:

Deve ser provida de equipamentos suficientes para proceder ao corte e embalagens das peças a serem expedidas. Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

3.7.19. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias (a disponibilidade mínima deve ser de 300 litros/ovino/dia) e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

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

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

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

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

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

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

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

Quando a empresa possuir condições de terceirização de entrega destes produtos fica dispensada de instalações para processamento de produtos não comestíveis. No entanto, deverá possuir uma seção de depósito de produtos não comestíveis, em que estes ficarão armazenados até o seu recolhimento. Se o recolhimento for diário deverá permanecer em seção fechada, de alvenaria, com proteção de tela nas aberturas. Se o recolhimento não for diário, esta seção deverá possuir refrigeração.

Caso a empresa opte pelo processamento e industrialização dos subprodutos, deverá obedecer a legislação vigente para operações desta natureza.

3.7.22. SEÇÃO DE PELES:

A Seção de Peles será obrigatória para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expedidas diariamente, não havendo salga.

Esta seção deverá ser anexa à sala de abate, comunicando-se com esta através de óculo e possuindo acesso exclusivamente externo.

As peles serão depositadas, aguardando a sua expedição e, se for o caso, o seu salgamento, em depósitos mantidos sempre com as portas fechadas e com as janelas providas de telas à prova de insetos.

3.7.22.1. DEPÓSITO DE PELES: O depósito de peles será localizado em ambiente afastado das instalações – distância mínima de 10,00 m (dez metros) – aonde são manipulados os produtos comestíveis.

Esta seção será construída de alvenaria, com aberturas teladas para evitar o acesso de pragas.

Anexo a esta seção deverá ser construído um depósito de sal, de tamanho compatível com a produção e de uso exclusivo para o fim a qual se destina.

Esta atividade deverá possuir licenciamento ambiental.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

3.7.23. INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES:

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

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

3.7.24. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:

Construídos com acesso independente de qualquer outro ambiente da indústria, os sanitários poderão ser de alvenaria ou outro material aprovado pela DIPOA, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

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

Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo “vaso turco”. Os sanitários serão em número de 01 (uma) privada para cada 20 (vinte) homens ou 01 (uma) privada para cada 15 (quinze) mulheres.

Os vestiários e sanitários possuirão, sempre à sua saída, lavatórios de mãos providos de sabão líquido inodoro e papel toalha.

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

3.7.25. INSTALAÇÕES PARA A INSPEÇÃO SANITÁRIA:

O estabelecimento com Inspeção Sanitária permanente fornecerá a esta as instalações necessárias para o bom desempenho de suas atividades, de uso privativo dos funcionários da Inspeção. As instalações contarão, no mínimo, com 01 (uma) sala dotada de área mínima de 10,00 m² (dez metros quadrados), com mesas e armários, bem como 01 (um) sanitário com vestiário.

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

As tarefas de conservação e higienização dessas dependências caberão sempre à empresa inspecionada.

Por ocasião da aprovação do projeto do estabelecimento a ser registrado, a DIPOA poderá determinar à empresa a destinação de maior área para as dependências da Inspeção Sanitária, considerando o número de funcionários lotados junto àquela inspeção local, ou um outro local apropriado.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

3.7.26. ALMOXARIFADO:

Será de alvenaria, ventilado e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material. Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter, no mínimo, 02 (duas) dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em 01 (uma) serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combater a vetores, sendo que estes ficarão em armário ou caixa chaveada e identificada, além de graxas lubrificantes.

Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, como facas, chairas, luvas e peças de reposição dos equipamentos etc.

3.7.27. ÁREA EXTERNA:

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

Não é permitido residir nas áreas da indústria.

O estabelecimento deve possuir pátio livre de poeira, barro, livre de entulhos e quando da existência de grama, esta deverá ser mantida aparada.

As vias de trânsito de veículos e pessoas deverão ser obrigatoriamente pavimentadas.

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

3.7.28. UNIFORMES:

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

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

O pessoal que exerce outras atividades, não relacionadas a produtos comestíveis, deverá usar uniformes de outras cores exceto branco, que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

3.7.29. RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (parte de vendas, açougues, etc):

A existência de varejo, na mesma área da indústria, implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria na DIPOA.

As atividades e os acessos serão totalmente independentes.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E IRRIGAÇÃO

Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Art 2º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Porto Alegre/RS, em 22 de fevereiro de 2016.

ERNANI POLO
Secretário Estadual da Agricultura, Pecuária e Irrigação