INSTRUÇÃO NORMATIVA N°08 DE 15 DE ABRIL DE 2025

"Regulamenta as normas técnicas para instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de bovinos, caprinos, ovinos e suínos nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM)."

Rodrigo Daniel Bloch, Prefeito Municipal de Ubiretama, no uso das atribuições, em cumprimento com a Lei Municipal n° 051/1997, e o DECRETO MUNICIPAL Nº 018/2025, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2025, **RESOLVE;**

Art. 1º Aprovar a NORMA TÉCNICA PARA AS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE OVINOS, CAPRINOS, SUÍNOS e BOVINOS.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Ubiretama, 15 de abril de 2025.

Rodrigo Daniel Bloch
Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO

NORMAS TÉCNICAS PARA INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE BOVINOS, CAPRINOS, OVINOS E SUÍNOS

1. ÂMBITO DA APLICAÇÃO

a) O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, só concederá registro aos Abatedouro Frigoríficos de Ovinos, Caprinos, Suínos e Bovinos, quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por este SIM antes do início de qualquer obra.

b) Entende-se por Abatedouro Frigoríficos de Ovinos, Caprinos, Suínos e Bovinos o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das carnes de animais, devendo possuir instalações de frio compatível com a capacidade diária de abate e atender às exigências no tocante ao impacto ambiental (resíduos, roedores, vetores, etc.).

c) Estes estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Processamento de produtos de origem animal.

d) Só poderão ser abatidos animais previamente que sejam oriundos de propriedades cadastradas no SVO.

e) Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

2. LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 10 (dez) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas e 20 metros de residências ou outras instalações da propriedade que não sejam de

interesse do abatedouro ou que possam ser focos de poeiras, sujidades e odores, não característicos do abatedouro, salvo quando se tratar de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor ao juízo do SIM, desde que haja possibilidade de serem realizadas as operações carga e descarga seja para recepção ou expedição de matéria prima e ou produtos.

A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar-se principalmente problemas de poluição e problemas relacionados às normas de bem-estar animal.

A área industrial, deve ser instalada no centro do terreno delimitado para a indústria, contemplando unidade de processamento, sanitários e vestiários e unidades administrativas.

Deverá ser delimitada com cercas com tela ou outro material de no mínimo 1,8 metros de altura, (para não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas), resguardando também que possibilite a circulação de veículos de carga e descarga.

Ressalta-se que as estruturas de sanitários, vestiários, almoxarifado, unidade administrativa, sala do SIM, podem ser instalados em prédio em separado do abatedouro, porém em distância não superior a 20 metros, cujos acessos deverão ser internos à área cercada. Recomenda-se a cobertura e pavimentação nos acessos externos para pedestres no perímetro da fábrica. A localização também deve observar as estruturas para tratamento e destinação dos resíduos industriais do Abatedouro nos termos das normas ambientais. As 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 poeira ou emanações que possam prejudicar a inocuidade dos produtos.

CAPÍTULO I

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

1. CURRAIS/POCILGAS DE ESPERA: Os animais deverão ficar em currais pavimentados para realização do jejum regulamentar antes de serem abatidos.

Os currais/ pocilgas de espera serão localizados a uma distância mínima de 10 metros das instalações de abate, serão em número mínimo de dois e terão seu piso revestido de alvenaria com declividade mínima de 2% em direção as canaletas de drenagem e as águas residuais destes devem ser conduzidas para o sistema de tratamento de resíduos do estabelecimento.

Os currais/ pocilgas 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.

O currais terão desembarcadouro o qual será de alvenaria ou outro material aceito pelo SIM, 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.

Os currais terão área 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, 0,6m2/100Kg de suíno e em torno de 1m2 por bovino.

As divisórias dos currais e cercamento lateral, terão altura mínima de 1 metro, podendo ser de alvenaria, canos galvanizados ou outro material aprovado pelo SIM.

Deverá haver também um curral de sequestro que terá indicação de uso privativo do Serviço Oficial e com capacidade de alojar 6% (seis por cento) dos abates diários aprovados.

1.1 CORREDOR DE ACESSO: O corredor deve ter esgoto próprio para conduzir as águas residuais e deve ser com piso de alvenaria. 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. O cercamento do corredor de acesso deverá ser de alvenaria ou ripado de material aprovado pelo SIM, mediante aprovação do projeto.

1.2 BEBEDOUROS: Todos os currais/ pocilgas possuirão bebedouros tipo cocho ou outro equipamento aprovado pelo SIM, de maneira que permitam beber simultaneamente, no mínimo, 20% (vinte por cento) dos ovinos, bovinos 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. Para os suínos deve ser projetado bebedouros do tipo "chupeta" ou aéreos na quantidade que permita o uso simultâneo d 15% dos animais da pocilga.

1.3 BANHO DE ASPERSÃO: Os animais, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada, e com canalização das águas residuais.

1.4 BOX DE INSENSIBILIZAÇÃO: As paredes terão, no mínimo, 1,10 m (um metro e dez) 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 partes móveis metálicas, sendo proibido o uso de madeira e box situado dentro da sala de abate. O atordoamento será efetuado sempre por método aprovado pelas normas de bem-estar animal do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

1.5 BARREIRA SANITÁRIA: Devem ser instaladas nos acessos do estabelecimento, em locais onde permitam a higienização dos trabalhadores, sempre ao ingressar nas áreas limpas do estabelecimento. Deverão ser em local fechado e coberto;

1.6 SALA DE MATANÇA: Local dotado de equipamentos e estrutura física capaz de satisfazer as necessidades para as operações desde a sangria até a carimbagem das carcaças após a liberação das mesmas pelo serviço de inspeção. Trilhagem aérea mínima de 3,5m de altura, para bovinos deve ser em torno de 5,25m na sangria, baixando até 3,5m nas demais etapas;

1.7 SALA DE PATAS E PELES: Destinada ao abrigo de patas e peles logo após a sua retirada das carcaças. Se houver o aproveitamento das peles, estas devem ser alojadas em outra estrutura em separado do prédio industrial até a sua destinação final;

1.8 SALA DE BUCHARIA E TRIPARIA: Local destinado ao tratamento das vísceras brancas e sua preparação para o descarte. Deve ser contigua à sala de matança comunicada por chutes ou óculo e com porta de acesso externa;

1.9 SALA DE MIÚDOS E CABEÇAS: Sala localizada contigua a sala de matança, a qual recebe as vísceras vermelhas após a inspeção na linha de inspeção, para o seu aproveitamento e preparação, antes do envio para a câmara de resfriamento;

1.10 D.I.F.: Área destinada ao Serviço de Inspeção, com a possibilidade de desviar, da trilhagem aérea, as carcaças que necessitem de julgamento do profissional Médico Veterinário Oficial, tendo em vista contaminações ou outros problemas sanitários que possam comprometer a qualidade dos produtos;

1.11 CÂMARA DE RESFRIAMENTO: Local para realizar o resfriamento das carcaças, devendo possuir trilhagem aérea (3m de altura), que permita alojar pelo menos os animais da capacidade máxima de abate diário do estabelecimento.

1.12 CÂMARA DE SEQUESTRO: Deve ter a capacidade de realizar o tratamento térmico pelo frio, das carcaças quando assim for julgado pelo SIM. Não é equipamento obrigatório, porem na sua inexistência as carcaças que por norma regulamentar venham a ter aproveitamento condicionado ao

tratamento térmico pelo frio, serão inutilizadas sumariamente, ainda no DIF. É opcional.

1.13 SALA DE DESOSSA: Destinada à realização de cortes e embalagem de produtos, que poderão ser resfriados ou congelados posteriormente de acordo com a tecnologia industrial empregada. É opcional;

1.14 CÂMARAS DE RESFRIADOS E CONGELADOS: Devem estar instaladas contiguas à sala de desossa e processamento, sendo estas destinadas ao armazenamento de produtos resfriados ou congelados respectivamente; é opcional dos estabelecimentos que realizem cortes ou o processamento das carcaças.

1.15 SALA DE EMBALAGEM E ROTULAGEM: Destinado a guarda de embalagens primárias e secundarias de produtos (devidamente separadas) quando houver o processamento de carcaças.

1.16 EXPEDIÇÃO: Local destinado à expedição dos produtos, devendo ser provida de área coberta e preferencialmente embarcadouro ajustável para impedir o acesso de insetos durante as operações de carga;

1.17 SETOR DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS: Local destinado à higienização de caixas de uso interno do estabelecimento bem como das utilizadas para expedição de produtos embalados, devendo as mesmas ser higienizadas sempre após o uso;

1.18 DEPÓSITO DE MATERIAL DE LIMPEZA: Local destinado ao armazenamento e guarda dos materiais e produtos de higienização e limpeza, com acesso interno aos setores do estabelecimento.

1.19 SEDE DO SIM: Local destinado à guarda de documentos e equipamentos próprios do Serviço de Inspeção, após a instalação do SIM no estabelecimento, devendo o estabelecimento dispor para isto uma mesa, uma cadeira, um armário com chaves e demais equipamentos que se fizerem necessários ao funcionamento do SIM no estabelecimento, como carimbos e equipamentos de informática. Acesso privativo da inspeção local.

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

2.1 PISOS E ESGOTOS: O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0 % em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem. As redes de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

2.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS: As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização. As portas terão altura (mínimo 2,10m) e largura (mínimo 1,20m) suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo.

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

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus). As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

2.3 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 isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias preferencialmente 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 300lux nas áreas de manipulação e de 500lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

2.4 TETO: Deve possuir forro de material adequado. Não é permitido como forro 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 fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou vigas metálicas, sem frestas que possibilitem o acesso de pragas.

2.5 LAVATÓRIOS DE MÃOS: Em todos os locais onde são realizadas as operações existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, papel toalhas e lixeira com pedal. É permitido o compartilhamento dos lavatórios conforme o espaço disponível na planta.

2.6 HIGIENIZADORES: Os higienizadores, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água com renovação constante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados). A quantidade deverá atender as operações realizadas no estabelecimento.

2.7 BARREIRA SANITÁRIA: A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido, e pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa e pedal, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

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

2.9 CHUTES: Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável. Os chutes para produtos não-comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis para higienização.

2.10 MESAS: Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável aprovado pelo SIM, de superfície lisa e de fácil higienização para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 10 cm de altura, orifício para drenagem das águas e esgoto canalizado. Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras. Deverá haver ainda água quente em abundância para a higienização das mesas.

3 SALA DE MATANÇA: Terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfola/ depilagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem e carimbagem de carcaças quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários. As operações de sangria, esfola e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo. As pessoas que exercem operações na área externa não poderão exercer operações na área interna antes de passarem por processos de higienização e troca de uniformes. Todas as operações da sangria em diante deverão ser realizadas na trilhagem aérea. Deverá existir barreira sanitária completa em todos os acessos ao interior da indústria constituída de lavador de botas com escova, lavatórios de mãos que não utilizem o fechamento manual e sabão líquido inodoro. O pé direito da sala de matança deverá garantir a altura mínima de 5 metros, considerando a altura mínima da trilhagem aérea de 3,5 metros e a distância entre a trilhagem aérea e o teto não poder ser inferior a 1,5 metros, ressaltando que estas alturas deverão garantir que

o focinho do animal pendurado fique afastado no mínimo 0,50 metro do piso.

3.1 ÁREA DE VÔMITO: Esta área localiza-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria. Terá como largura mínima 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) e comprimento (distância entre a tampa do box de atordoamento e a canaleta de sangria) de no mínimo 1,50m (um metro e meio), para que os trabalhos nesta área não fiquem prejudicados.

3.2 ÁREA DE SANGRIA: A canaleta de sangria poderá ser construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado, aço inox ou outro material adequado. O sangue deverá ser coletado separadamente e a calha deverá ter caimento de no mínimo 5% para facilitar a drenagem e higienização, tendo separação nos ralos para coleta do sangue em separado da água de lavagem da canaleta. Terá comprimento suficiente para manter o animal abatido por um tempo de sangria de 3 minutos, de acordo com a velocidade e a capacidade de abate, não sendo inferior a 1,0 metro de comprimento;

3.3 TRILHAGEM: O trilho aéreo será metálico, sem pintura, será afastado do forro ou teto por no mínimo 1,5 metros, afastado a 1,0 metros das paredes e 0,6 metros de colunas e terá altura mínima de 3,5 metros do ponto de sangria até a câmara de resfriamento de maneira a assegurar, no mínimo, uma distância de 0,50 m (cinquenta centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso. Para acesso às câmaras frias e desossa, a trilhagem deve possuir altura mínima de 3,0 metros.

3.4 PLATAFORMAS: Serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças. Será sempre construída em metal (de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapante e com corrimão de segurança. O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará a critério do SIM.

3.5 EQUIPAMENTOS DE INSPEÇÃO DAS CABEÇAS E VISCERAS BRANCAS E VERMELHAS:

3.5.1 O equipamento para a inspeção do conjunto cabeça-língua compreende o lavatório de cabeças e a mesa de inspeção. A lavagem demanda água abundante com pressão, exigindo esgoto sifonado que permita a vazão eficiente.

3.5.2 Para a inspeção de vísceras brancas e vermelhas haverá mesas fixas, sendo uma para as vísceras brancas e outra para vísceras vermelhas, as quais após a inspeção são destinadas para o setor correspondente, seja a bucharia ou para o setor de miúdos através de chutes de material inoxidável nos casos das vísceras comestíveis e de matérias galvanizados para os demais;

3.6 LAVADOURO DAS MEIAS-CARCAÇAS: O estabelecimento, obrigatoriamente, disporá de equipamentos para a adequada lavagem das meias-carcaças antes destas ingressarem às câmaras de resfriamento.

4. SEÇÃO DE BUCHARIA E TRIPARIA, OSSOS, PATAS E PELES (COUROS): Será obrigatória esta seção anexa para onde serão conduzidos e esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, através de uma calha.

Terá somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis. Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a esta seção. Caso haja a intenção de aproveitamento de vísceras bovinas para fins comestíveis, deverá obrigatoriamente ser projetada a área separada fisicamente para esta atividade.

5. SEÇÃO 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 toalete 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.

6. CÂMARA DE RESFRIAMENTO: O estabelecimento possuirá sistemas de frio 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) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente. Deverá também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente 4 meias carcaças de ovinos, em gancho isolado, ou 6 meias carcaças em balancins por metro linear de trilho).

Qualquer mecanismo de congelamento será de utilidade no aproveitamento de carcaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino condicional o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de -10ºC (menos dez graus centígrados), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, serão obrigatoriamente condenadas. Este equipamento ou instalação adequada a este fim deverão estar localizados no corpo da indústria.

7. HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS, BANDEJAS, GANCHOS E CARRETILHAS: Os materiais deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário. Poderá ser feito em local específico ou nas instalações de abate em horário onde não haja produção.

8. ÁGUA DE ABASTECIMENTO: Deve dispor de rede de abastecimento de água potável conforme legislação vigente para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias.

9. INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR: É obrigatória a instalação de um sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85ºC (oitenta e cinco graus centígrados). O controle da temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

10. PRODUTOS NÃO-COMESTÍVEIS E CONDENADOS (GRAXARIA): As operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados serão terceirizadas, ou seja, realizadas por estabelecimento registrado no Ministério da Agricultura, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido.
Caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento externo destes produtos até a chegada do veículo que os transportará. Este local deve possuir piso lavável, teto e tela contra insetos. O tanque de coleta do sangue deverá estar protegido contra insetos. O sangue quando não for terceirizado, será sempre cozido, visto que jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria.

11. 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.

12. LAVAGEM DE VEÍCULOS DE TRANSPORTE DE ANIMAIS: A empresa deverá dispor de espaço adequado para lavagem de veículos de transporte de animais após o descarregamento com a devida drenagem dos dejetos da limpeza.

13. SANITÁRIOS: Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. Terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha e lixeira.

14. VESTIÁRIOS: O estabelecimento deverá possuir vestiário em tamanho adequado para guarda

e troca de roupas de seus funcionários. Estes deverão ficar a uma distância de até 20m (vinte metros) do corpo da indústria, com corredor pavimentado entre os dois prédios. Terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha e lixeira.

15. ALMOXARIFADO: Deverá ser disponibilizado um local adequado para armazenamento em armários independentes para uniformes, material de embalagem, venenos para insetos e roedores, peças de reposição, etc.

16. ÁREA EXTERNA: O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro. A área da indústria deve ser delimitada por cerca e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

17. UNIFORMES: O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme branco que consiste em calça, jaleco/ camiseta, gorro/ touca descartável e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniforme colorido que consiste em bota, calça e jaleco/ camiseta, touca descartável ou macacão. A lavagem dos uniformes será no próprio estabelecimento ou em lavanderia terceirizada. Deverão ser lavados com produtos sem perfumes e estocados em local adequado livres de contaminações externas

18. RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, açougue, etc.): A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

Para situações não abordadas nesta IN, deverão ser consultadas a Portaria 711/1995 do MAPA e suas alterações.

Para o abate de bovinos, deverão ser seguidas as diretrizes estruturais do item 4.3.3.2 Estrutura, instalações e equipamentos do Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de bovinos e bubalinos e seus derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

Ubiretama – RS, 15 de abril de 2025