



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

Dos Estabelecimentos De Carnes E Derivados

Instrução Normativa No 00/0000.

Versão: 00

Aprovação em: 00/00/0000

Unidade Responsável: Controle interno do Município de Colorado/RS

DEFINIÇÕES:

1-Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

A. Abatedouro-frigorífico;

B. Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

A.1.1. Entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

B.1.2. Entende-se por unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação dos produtos de que trata o caput será realizado na unidade de beneficiamento de produtos não comestíveis.

2. Os estabelecimentos que produzam, industrializem ou manipulem produtos de origem animal no Município de Colorado estarão sujeitos às seguintes condições:

2.1. O abate e a industrialização de produtos de origem animal só poderão ser realizados no Município, em estabelecimentos registrados.

2.2. Os animais e seus produtos deverão ser acompanhados de documentos sanitários e



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

fiscais pertinentes para identificação e procedência.

2.3. A manipulação, durante os procedimentos de abate e industrialização, deverá observar os requisitos do Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC, quando couber.

2.4. Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

2.5. Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

2.6. Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando for o caso.

2.7. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

2.8. Os veículos de transporte de carnes e vísceras comestíveis para beneficiamento deverão ser providos de meios para produção e/ou manutenção de frio, observando-se as demais exigências regulamentares e a devida licença para trânsito da Vigilância Sanitária.

3. Considerações sobre as matérias primas:

3.1. As matérias-primas de origem animal que derem entrada em indústria e/ou no comércio do Município de Colorado, deverão proceder de estabelecimento sob inspeção sanitária, de órgão federal, estadual, do próprio município, estadual equivalente ou municipal equivalente, devidamente identificado por rótulos, carimbos, documentos sanitários e/ou fiscais pertinentes.

3.2. As matérias primas deverão ser recebidas pelo estabelecimento beneficiador à temperatura prevista em legislação específica.

3.3. A matéria prima que for processada no estabelecimento necessitará de ambiente adequado e aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal – SIM, conforme norma técnica específica.

3.4. As matérias-primas dos estabelecimentos que estiverem indicados para os sistemas do SUSAF-RS ou SISBI-POA obrigatoriamente deverão ser oriundas do mesmo nível hierárquico ou maior da equivalência estabelecida, ou seja, Estadual (CISPOA) ou Federal (SIF), respectivamente.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

A. Fica aprovado o Regulamento Técnico sobre a identidade e requisitos de qualidade que deve atender o produto cárneo temperado, na forma desta Instrução Normativa.

B. Para os fins deste Regulamento Técnico, produto cárneo temperado é todo o produto obtido de carnes, miúdos ou de partes comestíveis das diferentes espécies animais, seguida da especificação que couber condimentado, com adição ou não de outros ingredientes, com ou sem recheio, resfriado ou congelado.

4. Para os fins deste Regulamento Técnico são adotados os seguintes conceitos:

4.1. Condimentos: são produtos obtidos da mistura de especiarias e de outros ingredientes, fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma ao produto cárneo temperado, podendo ser designados por temperos;

4.2. Especiarias: são produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma ao produto cárneo temperado;

4.3. Imersão: adição de condimentos ao produto cárneo temperado, por meio da imersão da peça, por tempo determinado, em solução específica;

4.4. Injeção: adição de condimentos ao produto cárneo temperado, por meio do uso específico contendo agulhas;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

4.5. Tumbleamento: adição de condimentos ao produto cárneo temperado por ação mecânica de massageamento, em equipamento apropriado;

4.6. Recheio: preparação composta por ingredientes de origem vegetal, animal ou ambos utilizada nos produtos cárneos temperados.

4.7. O produto cárneo temperado classifica-se de acordo com as formas de apresentação dispostas em legislação específica.

4.8. O produto cárneo temperado apresenta como ingredientes obrigatórios as carnes, miúdos ou partes comestíveis das diferentes espécies animais, sal e condimentos.

Parágrafo único. O teor de sal, mais os condimentos, deve representar no mínimo 1% (um por cento) da formulação do produto.

5. O produto cárneo temperado pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais:

- aditivos intencionais, conforme legislação específica;

I - água;

II - monossacarídeos e dissacarídeos;

III- maltodextrinas e dextrinas;

IV - vinho, cachaça, cerveja, whisky, conhaque, suco de fruta e outras bebidas alcoólicas e não alcoólicas vinagre e mel;

V - coadjuvantes de tecnologia, conforme legislação específica;

VI - molhos;

VII - proteína de origem animal;

VIII - proteína de origem vegetal; e.

IX - óleos e gorduras vegetais.

Parágrafo único. Permite-se a adição máxima de 2% (dois por cento) de proteínas de origem animal e vegetal na forma de proteína agregada ao produto cárneo, excluindo-se o recheio, quando houver.

5.1. O produto cárneo temperado que contenha peixe em sua composição deve atender ao limite máximo de histamina de 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais, para as espécies das famílias Carangidae, Gempylidae, Istiophoridae, Scombridae, Scombresocidae, Engraulidae, Clupeidae, Coryphaenidae e Pomatomidae e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).

5.2. O produto cárneo temperado deve atender aos critérios microbiológicos estabelecidos em legislação específica.

5.3. O produto cárneo temperado deve ser comercializado em embalagens específicas do produto que garantam a proteção contra contaminação e mantidas sob condições adequadas de armazenagem e transporte.

5.4. O produto cárneo temperado não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza.

5.5. A denominação de venda do produto cárneo temperado será designada de acordo com a nomenclatura de produtos cárneos prevista na legislação específica, acrescido do termo temperada (o), em caracteres uniformes em corpo e cor.

5.6. Quando o produto cárneo temperado for recheado, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão recheado (a), em caracteres uniformes em corpo e cor.

5.7. Quando o produto cárneo temperado for acompanhado de produto de origem vegetal, animal ou ambos deverá ser acrescido à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão “acompanhada de...” ou “com...”, em caracteres uniformes de corpo e cor.

5.8. Quando o produto cárneo temperado for moído, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão moída (a), em caracteres uniformes em corpo e cor. O produto cárneo temperado abrangido por esta Instrução Normativa que utilizar condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição declaradas no painel principal do

rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda. É permitida a adição de sal, condimentos e ingredientes opcionais no produto cárneo temperado mediante a tecnologia da injeção, imersão ou tumbleamento.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

6. Classificação: Trata-se de um produto semicozido, cozido, semifrito, frito ou assado.

7. Designação (Denominação de Venda): O prato elaborado pronto ou semipronto contendo produtos de origem animal será denominado por expressões ou denominações de acordo com a sua característica e apresentação para a venda. “Exemplos: pizzas, massas recheadas, lasanhas, estrogonofe, almôndegas ao molho, peito de frango ao molho branco, tábua de frios, filé à parmegiana.” (NR).

8. Instalações:

8.1. Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, envolvendo também sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

8.2. Os Entrepósitos de Carnes e Derivados que já estiverem registradas 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.

9. Equipamentos:

9.1 Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

10. operações :

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

11. Características gerais das instalações e equipamentos:

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

11.1.1. 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. O piso será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, ladrilhos de Normas Técnicas Entrepósito de Carnes e Derivados basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. Todos os esgotos serão lançados nos condutores principais por meio de sifões. Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais poderão ser estas cobertas com grades ou chapas



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro. A rede 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. O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 0,15m (quinze centímetros) para cada 50m² (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores serem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, no mínimo, a 100 l/h/m² (cem litros/hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob-hipótese alguma, o retorno das águas servidas. O piso das câmaras será construído de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

11.1.2. Paredes, portas e janelas: O “pé-direito” da sala de desossa e demais dependências terá altura de 3,0m (três metros) As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pela CISPOA, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,0m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,0m (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 terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes através de trilhos, permitindo-se como largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros). Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito 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 sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. 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. As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo. Possuirá portas metálicas ou de material plástico com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) e altura mínima de 2,50m (dois metros e meio), não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas câmaras que não utilizam trilhos, o pé-direito poderá ser de 2,50m (dois metros e meio). Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas a prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

11.1.3. Iluminação e ventilação: As instalações necessitam de luz natural e artificial abundante e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica- Normas Técnicas Entrepasto de Carnes e Derivados 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 300lux nas áreas de manipulação, de 500lux nas áreas de inspeção e de 100lux nas câmaras, 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.

11.1.4 Teto: No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. 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 o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado, e quando de madeira, estas deverão ser pintadas com tinta óleo.

11.1.5. Lavatórios de mãos e higienizadores: Nas seções onde são manipulados carnes, vísceras, 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, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), são exigidos nas seções onde forem utilizados tais instrumentos. Na parte inferior (fundo), deve dispor de um bujão de descarga, para limpeza do higienizador.

11.1.6. 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 COMESTÍVEL”.

11.1.7 Corredores: Quando existirem, deverão ter largura mínima de 2 metros.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

11.1.8 Trilhagem aérea: Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), podendo ser dispensado desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pela CISPOA.

**12. INSTALAÇÕES NECESSÁRIAS PARA O FUNCIONAMENTO DE
ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS:**

12.1. Seção de recepção de matérias-primas: Localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas. Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a porta do veículo transportador acople à sua porta. Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso. Normas Técnicas Entrepasto de Carnes e Derivados. Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pela CISPOA.

12.2. Câmara de resfriamento de matéria-prima: A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento. Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob-hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

12.3. Câmara de estocagem de congelados para matéria-prima: As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -18° (dezoito graus centígrados negativos). As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos. Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e adequadamente higienizados. Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

12.4. Sala de desossa: A sala de desossa possuirá as seguintes características:



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

- a) Pé-direito mínimo de 3,0m.
- b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C durante os trabalhos;
- c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for interesse da Empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratários;
- d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
- e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- f) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas isoladas;
- g) 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, a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.
- (h). 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 dos trabalhos de embalagem secundária, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;
- i) Lavatórios de mãos e higienizadores conforme as normas técnicas.

12.5. Seção de preparação de condimentos: Quando existir, esta seção localizar-se-á contígua à sala de desossa e destina-se exclusivamente aos condimentos para preparo de produtos empanados, comunicando-se diretamente com esta através de porta. Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes. Como equipamento possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todas as recipientes Normas Técnicas Entrepasto de Carnes e Derivados 5 com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam. Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa, desde que aprovado pela CISPOA.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

12.6. Câmara de resfriamento de produtos prontos: Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura permanecerá como nas demais câmaras de resfriamento, ao redor de 0°C. Nesta câmara, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, será toleradas prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

12.7. Seção de embalagem secundária: Será anexa à seção de desossa, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc. A operação de embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

12.8. Seção de expedição: Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos. Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

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

12.10. Seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos: O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados. A lavagem poderá ser feita na sala de desossa desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

12.11. Água de abastecimento: Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias 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



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

cloração. Normas Técnicas Entrepósito de Carnes e Derivados. 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.

12.12. Instalação 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 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 qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados). A instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

12.13. Instalações para tratamentos 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 a licença de operação das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

12.14. Vestiários e 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. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede da área das privadas e mictórios. Serão providos de duchas com água morna, bancos, cabides e armários em número suficientes. Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo “vaso turco”, e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e será sempre provida de telas a prova de insetos.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE COLORADO
“BERÇO DA LAVOURA MECANIZADA”

12.15. Almoxarifado: Será de alvenaria 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 duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em uma delas 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 vetores, sendo que estes ficarão em armário ou caixa chaveada e identificada, além de graxas lubrificantes. Normas Técnicas Entrepasto de Carnes e Derivados. Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc. O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

12.16. 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 no corpo dos edifícios onde são realizados os trabalhos industriais. O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro. 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.

12.17. Uniformes: Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pela CISPOA. 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. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniforme colorido que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

12.18. 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 na CISPOA. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.