

DECRETO N° 260, DE 03 DE ABRIL DE 2020.

Aprova a Instrução Normativa SAMA nº 09/2020, que dispõe as normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos, a fim atender as exigências legais e dá outras providências.

Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal de Sorriso, Estado de Mato Grosso, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas e objetivando a operacionalização do Sistema de Controle Interno do Município, no âmbito do Poder Executivo,

DECRETA:

Art. 1º As normas e procedimentos de padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de estabelecimentos industriais de abate bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos, para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso, obedecerão aos procedimentos estabelecidos na Instrução Normativa SMA nº 09/2020, aprovada por este Decreto.

Art. 2º Fica revogado o Decreto de 041, de fevereiro de 2019.

Art. 3º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 03 de abril de 2020.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
Secretário de Administração

INSTRUÇÃO NORMATIVA SGP Nº 09/2020

Versão: 01

Aprovação: 03/04/2020

Ato de Aprovação: Decreto nº 260/2020

Unidade Responsável: Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Unidade Executora: Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente.

Dispõe sobre as normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de bovídeos, caprídeos e ovinos do Município de Sorriso e dá outras providências.

O CONTROLADOR GERAL DO MUNICÍPIO DE SORRISO ESTADO DE MATO GROSSO, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelos artigos 31, 70 e 74 da Constituição Federal de 1988, que estabelecem a missão institucional do Sistema de Controle Interno, na Lei Complementar Municipal nº 016/2004 alterada pela Lei Complementar Municipal nº 113/2010 que dispõe sobre a criação do Sistema Integrado de Controle Interno;

CONSIDERANDO a o Decreto Municipal nº 13, de 09 de fevereiro de 2015, que dispõe a obrigatoria a prévia inspeção sanitária e industrial, em todo o território Municipal, de todos os produtos de origem animal, comestíveis e não comestíveis;

CONSIDERANDO a necessidade de estabelecer normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de bovídeos, caprídeos e ovinos do Município de Sorriso - MT.

RESOLVE:

CAPÍTULO I DA FINALIDADE

Art. 1º Aprovar as normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos.

Art. 2º Esta norma estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de abate de bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso.

Art. 3º O estabelecimento de abate deve:

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

II - Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 15 (quinze) metros;

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

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

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

§2º Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para via pública.

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

Art.4º É proibido residir no interior da área delimitada para as instalações industriais do estabelecimento.

Art.5º O estabelecimento de abate deve possuir água potável capaz de suprir as suas necessidades, disponível em todos os setores e dependências sanitárias, observados os seguintes parâmetros:

Bovinos	800L (oitocentos litros) por animal abatido
Bubalinos	800L (oitocentos litros) por animal abatido
Suídeos	500L (quinhentos litros) por animal abatido
Caprídeos	200L (duzentos litros) por animal abatido
Ovinos	200L (duzentos litros) por animal abatido

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

II - A pressão da água deve permitir perfeita limpeza e higienização;

III - A água deve ter sido submetida à prévia cloração, realizada através de equipamento próprio instalado no sistema de abastecimento. O teor de cloro deve ser monitorado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

Art.6º O sistema de tratamento de águas residuais deve estar dimensionado segundo a natureza e o volume das águas servidas, observadas as seguintes condições:

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

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

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

- a) Linha Branca, para água, contando com caixa de coleta de sólidos;
- b) Linha Vermelha, para sangue, contando com caixa de retenção;
- c) Linha Verde, para conteúdo ruminal, contando com esterqueira.

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

Art.7º O projeto deverá indicar a área refrigerada ou climatizada para depósito de produtos não comestíveis.

Parágrafo único. O depósito de produtos não comestíveis não pode prejudicar ou dificultar os trabalhos do estabelecimento.

Art.8º O estabelecimento deverá possuir equipamentos e utensílios adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor.

I - São equipamentos: as pistolas pneumáticas, insensibilizador elétrico, as serras, os lavatórios, os esterilizadores, as talhas, as plataformas, as caldeiras e as máquinas de abertura de cabeça e bucho;

II - São utensílios: as caixas, as bandejas, as facas, os fuzis, as mesas e os ganchos, que devem:

- a) Ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso;
- b) Apresentar superfícies lisas permitindo lavagem e perfeita higienização;
- c) Apresentar boas condições de higiene e utilização.

Art.9º Os lavatórios devem ser compostos por uma pias com torneira com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cesta coletora de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

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

Art.10. Os esterilizadores devem ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso e provido de sistema de aquecimento de água a 85°C (oitenta e cinco graus Celsius) constantemente renovada.

Art.11. As talhas e guinchos poderão ser elétricos ou manuais, a critério do SIM/Sorriso.

Art.12. As plataformas devem ser construídas e aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso, sendo proibido o uso de madeira.

Art.13. As dependências do estabelecimento devem ser bem iluminadas, com luz natural, ou na sua insuficiência, complementadas por lâmpadas de luz fria.

- I - É proibido o uso de luzes coloridas nas dependências do estabelecimento;
- II - As lâmpadas devem estar protegidas de modo a evitar estilhaços.

Art.14. As dependências do estabelecimento devem apresentar boa ventilação, capaz de manter a temperatura interna adequada.

I - Havendo necessidade, a ventilação poderá ser complementada por meio de climatizadores ou exaustores.

II - É proibido o uso de ventiladores nas áreas de manipulação de matéria prima, fabricação e estocagem de produtos comestíveis.

Art.15. O estabelecimento de abate deve possuir:

I - Pé direito:

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

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

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

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

a) Os cantos formados entre as paredes e entre as paredes e o piso devem ser arredondados de modo a não acumularem sujidades;

b) O rejunte do revestimento cerâmico deverá conter produto antimofa;

c) As paredes sem revestimento cerâmico deverão ser pintadas com tinta antimofa de cor clara.

IV - Coberturas devem ser metálicas, fibrocimento ou de outro material aprovado pelo SIM/Sorriso.

V - Forro em laje, PVC ou outro material impermeável e resistente, aprovado pelo SIM/Sorriso.

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

VI - Janelas metálicas, providas de vidros ou outro material assemelhado, com telas milimétricas construídas sobre armação metálica de fácil remoção e limpeza, situadas no mínimo a 2m (dois metros) do piso. Quando possuírem peitoris, os mesmos deverão ser construídos em plano inclinado com ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus).

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

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

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

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

Art. 16. Na área de entrada de funcionários deve existir:

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

II - Pias com torneira com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cesta coletora de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante, sendo necessário prever 1 (uma) pia para cada dez funcionários.

Art. 17. A área de entrada de funcionários deve ser específica e provida de cobertura se os vestiários e sanitários a ela não forem contíguos.

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

Art. 18. O abatedouro para ser registrado no SIM/Sorriso deverá possuir três áreas distintas:

I - Zona Suja

II - Zona Limpa

III - Anexo

Capítulo II – Da Zona Suja

Art.19. Compõem a Zona Suja:

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

Art.20. Os currais de chegada e de matança devem:

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

Art.21. O curral de observação deve:

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

II - Atender ao art. 20º, incisos IV, VII, VIII, IX e XI;

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

IV - Ser identificado por placa contendo a expressão **“CURRAL DE OBSERVAÇÃO – PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA”**.

IV - Possuir estrutura e equipamento para remover animais mortos.

Art.22. As pocilgas de chegada e de matança devem:

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

II - Ser construídas de alvenaria;

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

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

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

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

VII - Ser cobertas;

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

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

X - Apresentar pontos de água com pressão mínima de 3 atm (atmosfera);

XI - Possuir iluminação de 110 (cento e dez) Lux, no mínimo.

Art.23. A pocilga de observação deve:

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

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

III - Atender ao Art.22º, incisos II, III, VII, VIII e XI.

IV - Ser identificada por placa contendo a expressão **“POCILGA DE OBSERVAÇÃO – PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA”**.

Art.24. Os apriscos e capris de chegada e de matança devem:

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

II - Ser construídos em alvenaria ou madeira;

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

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

V - Ter pisos pavimentados, elevados, vazados, de fácil limpeza e higienização, com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue;

VI - Ter paredes com 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de altura, no mínimo;

VII - Ser cobertos;

VIII - Ter área mínima de 1m² (um metro quadrado) por caprídeo ou ovino;

IX- Ter bebedouros aéreos em quantidade suficiente para que até 15% (quinze por cento) dos animais de cada aprisco ou capril possam beber água simultaneamente;

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

XI - Possuir iluminação de 110 (cento e dez) Lux, no mínimo.

Art.25. Os apriscos e capris de observação devem:

I - Distar dos apriscos ou capris de matança no mínimo 3 m (três metros);

II - Ter área correspondente a 5% (cinco por cento) da área do aprisco ou capril de matança;

III - Atender ao art. 24, incisos II, V, VI, VII, IX e XI.

IV - Ser identificados por placas contendo a expressão “**APRISCO OU CAPRIL DE OBSERVAÇÃO – PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA**”.

Art.26. O corredor de matança de bovídeos deve ser construído com cano galvanizado, madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso, sem cantos vivos, devendo apresentar:

I - Piso de fácil lavagem e higienização, íntegro, antiderrapante e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue;

II - Na extensão das cercas cordão sanitário com 0,30 m (trinta centímetros) de altura em relação ao piso;

III - Altura mínima de 2 m (dois metros);

IV - Largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) na base superior e 0,80 m (oitenta centímetros) na base inferior.

Art.27. O corredor de matança de suídeos deve:

I - Ser de alvenaria, com piso de fácil lavagem e higienização, com superfície plana, íntegra, antiderrapante e declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue;

II - Possuir paredes laterais com altura de 1,10 m (um metro e dez centímetros);

III - Possuir largura de 0,80 m (oitenta centímetros).

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

I - Estar localizado no final do corredor de matança, próximo à insensibilização;

II - Ter paredes de alvenaria, com altura mínima de 2 m (dois metros), impermeáveis, sem bordas, com piso antiderrapante e declive de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue;

III - Ser composto de um sistema tubular de chuveiros, disposto longitudinal, transversal e lateralmente com água a uma pressão não inferior a 3 atm (três atmosferas);

IV - Ter altura mínima de 2 (dois metros);

V - Ser provido de registro hidráulico situado em local de fácil acesso.

Art.29. O banheiro de aspersão de suídeos, individual ou coletivo, deve:

I - Estar localizado no final do corredor de matança, próximo à insensibilização;

II - Ter paredes de alvenaria, com altura mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), impermeáveis, sem bordas, com piso antiderrapante e declive de 2% (dois por cento) em direção as canaletas de deságue;

III - Ser composto de um sistema tubular de chuveiros, disposto longitudinal, transversal e lateralmente, com água a uma pressão não inferior a 1,5 atm (uma atmosfera e meia);

IV - Ser provido de registro hidráulico situado em local de fácil acesso.

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

Art.30. A rampa de acesso à área de matança deve apresentar:

I - Largura coincidente à largura do banheiro de aspersão, construída em alvenaria, revestida de cimento liso e com 2 m (dois metros) e 1,10 m (um metro e dez centímetros) de altura para bovinos e suídeos, respectivamente;

II - Guilhotina ou outro sistema aprovado pelo SIM/Sorriso para a contenção de animais;

III - Piso de concreto armado, íntegro, antiderrapante, de fácil lavagem e desinfecção.

Art.31. O box de insensibilização de bovídeos deve:

I - Ser individual, de metal reforçado, com porta de acesso modelo guilhotina ou similar;

II - Ter fundo e flanco móveis e comunicação com a área de vômito, com movimento basculante lateral e de guilhotina que permita o deslizamento do animal à área de vômito;

III - Ter 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) de comprimento, 0,80 m (oitenta centímetros) de largura e 2 m (dois metros) de altura;

IV - Possuir plataforma de insensibilização com projeção de cobertura que facilite o trabalho do insensibilizador;

V - Possuir pistola pneumática ou outro equipamento aprovado pelo SIM/Sorriso;

VI - Estar a 0,50 m (meio metro) acima do nível da sala de matança;

VII - Possuir um ponto de água para higienização do box;

VIII - Possuir iluminação de 220 (duzentos e vinte) Lux, no mínimo;

IX - Possuir piso com declividade de 2% (dois por cento) em direção ao corredor de matança ou para a canaleta de deságue.

Art.32. O box de insensibilização de suídeos, caprídeos e ovinos deve estar situado após o banheiro de aspersão e ser construído em alvenaria na área interna do estabelecimento, possuindo:

I - Sistema de contenção dos animais com porta modelo guilhotina ou outro similar;

II - Aparelho de eletrocussão com voltagem de 300 V (trezentos volts) e amperagem de 5 A (cinco ampéres), provido de voltímetro e chave reguladora;

III - 2 m (dois metros) de comprimento, 0,50 m (meio metro) de largura e 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de altura;

IV - Ponto de água para higienização do box;

V - Iluminação de 220 (duzentos e vinte) Lux, no mínimo.

Art.33. A trilhagem compreende o conjunto de trilhos aéreos que transportam suspensos os animais abatidos. É distinguida em trilhagem de suspensão ou içamento e trilhagem de matança.

I - A trilhagem de suspensão ou içamento deve:

a). Para bovídeos:

1. Iniciar na área de vômito, prosseguir na área de transpasse e retornar por declividade para finalizar na área de vômito;

2. Ter altura mínima de 5,25 m (cinco metros e vinte e cinco centímetros) em relação ao piso.

b). Para suídeos:

1. Iniciar no box de insensibilização e finalizar no setor de escaldagem;

2. Ter altura mínima de 4 m (quatro metros) em relação ao piso.

c). Para caprídeos e ovinos:

1. Iniciar no box de insensibilização, prosseguir na área de transpasse e retornar pro declividade para finalizar na área de sangria;

2. Ter altura mínima de 4 m (quatro metros) em relação ao piso.

II - A trilhagem de matança deve:

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

III - A trilhagem poderá ser única para todas as espécies animais após a esfolagem dos bovídeos e primeira toaleta dos suídeos.

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

Art.34. No departamento de Inspeção Final – DIF, nas câmaras frias e expedição de carcaças ou meias carcaças, as trilhagens deverão ter altura mínima de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) em relação ao piso.

Art.35. A altura da trilhagem poderá ser reduzida para 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros) em relação ao piso nas áreas de desossa e expedição quando o estabelecimento trabalhar exclusivamente com cortes primários (quartos de carcaça).

Art.36. A sala de higienização de carretilhas deve estar localizada próxima ao setor de sangria e possuir:

I - Um acesso externo e ter comunicação com a sala de abate por meio de óculo;

II - Tanques e mesas de metal ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso para higienização das carretilhas;

III - Prateleiras ou trilhos para a guarda das carretilhas;

IV - Água quente e fria em quantidade e pressão suficientes aos trabalhos;

V - Iluminação de 110 (cento e dez) Lux, no mínimo.

Art.37. A área de vômito deve:

I - Ter uma grade de tubos de ferro galvanizado de 2,0” (duas polegadas) com 2 m (dois metros) de comprimento e 2,40 m (dois metros e quarenta centímetros) de largura para o deslizamento dos animais ao saírem do box de insensibilização;

II - Possuir um anteparo para proteção dos funcionários;

III - Apresentar um ponto de água para higienização do local e dos animais;

IV - Possuir iluminação 220 (duzentos e vinte) Lux, no mínimo.

Art.38. A canaleta de sangria deve:

- I - Ser construída de modo que o animal a ser sangrado possa ser suspenso pelas patas traseiras na trilhagem de suspensão ou içamento;
- II - Ter no mínimo 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) de comprimento;
- III - Ser construído de modo a evitar a contaminação do animal pelo vômito;
- IV - Ser construído de modo que o animal possa ser sangrado imediatamente após a insensibilização e ali permaneça por 3 min (três minutos);
- V - Apresentar declividade de 5 a 10% (cinco a dez por cento) em direção ao ralo;
- VI - Para suídeos deverá existir um chuveiro após a canaleta de sangria para remover a limpeza da ferida de sangria e reduzir a contaminação da água de escaldagem;
- VII - Na área de sangria e retirada de chifres dos bovídeos deve existir um lavatório completo, um esterilizador de facas e uma serra elétrica ou outro equipamento aprovado pelo SIM/Sorriso.

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

- I - Plataformas alta e baixa para a retirada de couro e patas e para o primeiro e segundo transpasse das carcaças para a trilhagem de matança;
- II - Lavatórios completos e esterilizadores de facas;
- III - Chute para a retirada imediata do couro e das patas;
- IV - Iluminação de 220 (duzentos e vinte) Lux, no mínimo.

Art.40. A área de esfola e excisão de patas e cabeças de caprídeos e ovinos deve possuir:

- I - Plataformas para esfola e transpasse dos animais para a trilhagem de matança;
- II - Chute para a retirada imediata do couro, patas e chifres;
- III - Lavatório completo e esterilizadores de facas;
- IV - Iluminação de 220 (duzentos e vinte) Lux, no mínimo.

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

- I - Tanques de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso, dimensionado de modo a possibilitar a imersão completa do animal e provido de sistema de abastecimento e escoamento que renove constantemente a água;
- II - Termômetros para controle de temperatura da água;
- III - Iluminação de 220 (duzentos e vinte) Lux, no mínimo.

Art.42. A área de depilação de suídeos deve possuir:

- I - Sistema aprovado pelo SIM/Sorriso para a retirada de cascos e cerdas;
- II - Lavatório completo e esterilizador de facas;

- III - Iluminação de 220 (duzentos e vinte) Lux, no mínimo;
- IV - A depilação automática poderá ser realizada por qualquer equipamento aprovado pelo SIM/Sorriso;
- V - É permitida a depilação manual quando realizada por meio de cones sobre mesa de material inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso.

Art.43. A área de toalete da depilação deve possuir:

- I - Plataforma com lavatório completo e esterilizador de facas;
- II - Ponto de água para higiene com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- III - Iluminação de 220 (duzentos e vinte) Lux, no mínimo.

Art.44. A área de bucharia e triparia suja deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, com comunicação com o final da calha de vísceras brancas e possuir:

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

Art.45. A rampa de lavagem e desinfecção de veículos deve:

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

Capítulo III – Da Zona Limpa

Art.46. Compõe a zona limpa:

- I - A área de abertura abdominal e torácica;
- II - A área de limpeza e inspeção de cabeças;
- III - A área de evisceração alta;
- IV - A área de evisceração baixa;
- V - A sala de vísceras vermelhas;
- VI - A área de bucharia limpa;
- VII - A sala de beneficiamento de tripas;
- VIII - A área de serragem de carcaças;
- IX - A área de inspeção final de carcaças;
- X - O Departamento de Inspeção Final – DIF;
- XI - O lavadouro de meias-carcaças;

- XII - As instalações frigoríficas;
- XIII - A sala de desossa;
- XIVA área de expedição.

Art.47. A área para abertura abdominal e torácica dos animais deve possuir:

- I - Plataformas alta e baixa providas de lavatórios completos e esterilizadores de facas;
- II - Ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;
- III - Serra elétrica ou outro equipamento aprovado pelo SIM/Sorriso para a abertura do esterno dos animais;
- IV - Iluminação de 540 (quinhentos e quarenta) Lux no mínimo.

Art.48. A área de limpeza e inspeção das cabeças dos animais deve estar localizada próxima à inspeção de vísceras e possuir:

- I - Uma área com lavadouro individual, de cabine ou rotativo, destinada à lavagem externa do conjunto cabeça-língua e cavidades e remoção dos resíduos do vômito;
- II - Carrinhos próprios ou trilhagem aérea para suspensão e transporte das cabeças pela região mentoniana fixadas em ganchos de carretilhas;
- III - Ponto de água com pressão de 6 atm (seis atmosferas);
- IV - Mesas fixas e rolantes ou nórias para os serviços de inspeção sanitária aprovadas pelo SIM/Sorriso;
- V - Lavatório completo e esterilizador de facas;
- VI - Iluminação de 540 (quinhentos e quarenta) Lux no mínimo.

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

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

Art.50. A área de evisceração baixa dos animais deve possuir:

- I - Plataforma baixa com lavatório completo e esterilizador de facas;
- II - Ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;

III - Calha de vísceras de aço inoxidável disposta de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e evisceração e comunicação com a sala de vísceras vermelhas por meio de óculo;

IV - Iluminação de 540 (quinhentos e quarenta) Lux no mínimo.

Art.51. A sala de vísceras vermelhas deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, possuindo comunicação com o final da calha de vísceras vermelhas e possuir:

I - Pias de aço inoxidável e essas de armação metálica providas de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para lavagem das vísceras;

II - Ganchos para a fixação das vísceras para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do empacotamento;

III - Esterilizadores de facas;

IV - Uma área ou mesa de aço inoxidável destinada aos trabalhos de empacotamento e rotulagem das vísceras comestíveis;

V - Uma sala contígua com refrigeração para deposição de ossos condenados;

VI - Um chute ou outro meio aprovado pelo SIM/Sorriso para retirada de ossos e condenados, caso nessa sala as cabeças sejam desossadas;

VII - Iluminação de 540 (quinhentos e quarenta) Lux no mínimo.

Art.52. A sala de beneficiamento de tripas deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme o volume de abate diário do estabelecimento, com comunicação com a sala de triparia suja por meio de óculo e possuir:

I - Equipamentos e utensílios suficientes para o tratamento das tripas e sua conservação;

II - Ter um depósito de sal anexo a esta sala;

III - Ter uma iluminação de 220 (duzentos e vinte) Lux, no mínimo;

IV - Ter um depósito para o produto pronto e uma expedição adequada neste local.

Art.53. A área de bucharia limpa deve possuir:

I - Acesso interno com comunicação por meio de portas à sala de matança ou à área de refrigeração;

II - Tanques de aço inoxidável e mesas de armação metálica providos de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para limpeza final e clarificação dos buchos;

III - Ganchos para fixação dos buchos para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do seu empacotamento;

IV - Área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem dos buchos;

V - Lavatório completo e esterilizador de facas;

VI - Iluminação 220 (duzentos e vinte) Lux, no mínimo.

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

I - Plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de serras e lavatórios completos;

II - Serra elétrica de carcaças ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso compatível com o fluxo de abate;

III - Iluminação de 220 (duzentos e vinte) Lux no mínimo.

Art.55. A área de inspeção de carcaças deve possuir:

I - Plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos;

II - Um desvio na trilhagem para o Departamento de Inspeção Final – DIF;

III - Um quadro para anotações de lesões;

IV - Iluminação de 540 (quinhentos e quarenta) Lux no mínimo.

Art.56. A área para o Departamento de Inspeção Final – DIF deve possuir:

I - Plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos;

II - Câmara fria de sequestro, provida de fechadura ou cadeado, com capacidade para 10% (dez por cento) do volume diário de abate e providas de equipamentos capazes de manter a temperatura de congelamento;

III - Chute, óculo ou outra forma de retirada de condenados, de modo que não retornem ou passem pela sala de matança;

IV - Iluminação de 540 (quinhentos e quarenta) Lux no mínimo.

Art.57. O lavadouro de meias-carcaças deve estar disposto de modo a não prejudicar os trabalhos de abate e possuir:

I - Plataforma com um ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas);

II - Área contígua para respingo das carcaças antes da cadeia de frio;

III - Plataforma para carimbagem de carcaças;

IV - Iluminação de 110 (cento e dez) Lux, no mínimo.

Art.58. As instalações frigoríficas dividem-se em antecâmara e câmaras frias ou de resfriamento.

I - A antecâmara servirá exclusivamente como área de circulação, devendo possuir:

a) Largura mínima de 2 m (dois metros);

b) Piso resistente, de fácil lavagem, com declividade de 2% (dois por cento) em direção à porta, desprovido de ralos internos e revestido de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso;

c) Iluminação de 110 (cento e dez) Lux, no mínimo.

II - A câmara fria ou de resfriamento deve:

a) Possuir paredes laváveis, impermeáveis, de cor clara ou forrada com chapas de PVC ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso;

b) Estar localizada de modo a facilitar a entrada das carcaças provenientes da sala de matança e sua saída para a área de desossa ou expedição;

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

d) Possuir termômetros para controle da temperatura da câmara;

e) Possuir portas com altura mínima de 3 m (três metros) e largura mínima de:

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

2. 1,60 m (um metro e sessenta centímetros), para carcaças de bovídeos ou suídeos em balancins.

f) Possuir trilhagem com distância de:

1. 0,80 m (oitenta centímetros) das paredes e dos entretrilhos para bovídeos e caso as carcaças de suídeos, caprídeos e ovinos forem estocadas em balancins;

2. 0,60 m (sessenta centímetros) caso as carcaças de suídeos, caprídeos e ovinos forem estocadas em pranchas individuais.

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

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

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

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

i) A capacidade da câmara fria deve ser igual ou superior ao volume de abate diário descrito no memorial econômico sanitário, sendo recomendado existirem duas câmaras cuja capacidade total seja igual ao dobro do volume de abate diário.

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

Art.59. A sala de desossa deve:

I - Ser exclusiva para essa finalidade;

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

Art.60. A área de expedição deve possuir:

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

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

Capítulo IV – Dos Anexos

Art.61. Compõe os anexos:

- I - O setor de condenados;
- II - O depósito de couro, cerdas, patas e cornos;
- III - A caldeira;
- IV - A graxaria;
- V - O almoxarifado;

- VI - Os veículos transportadores;
- VII - Outras dependências opcionais.

Art.62. O setor de condenados deve:

- I - Estar localizado anexo ao estabelecimento e ter comunicação com o Departamento de Inspeção Final – DIF e com as demais áreas do estabelecimento que descartem condenados;
- II - Possuir acesso externo por porta e comunicação interna por meio de óculo ou chute;
- III - Possuir dimensões compatíveis com o volume do abate diário;
- IV - Cumprir o disposto nos art. 13 e 14 do presente Anexo.

Art.63. O depósito de couro, cerdas, patas e cornos deve:

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

Art.64. A caldeira é obrigatória e deve:

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

Art.65. A graxaria deve:

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

Art.66. O almoxarifado deve:

- I - Ser destinado à guarda dos materiais de uso em geral no estabelecimento;
- II - Ter dimensões que atendam as necessidades dos trabalhos;
- III - O almoxarifado não poderá dar acesso direto ao interior do estabelecimento.

IV - Os produtos químicos, sanitizantes, praguicidas e outros devem ser mantidos agrupados, separados por tipo e em local específico.

Art.67. Os veículos de transporte dos produtos de origem animal devem ser apropriados, revestidos com material isotérmico a critério do SIM/Sorriso e providos de equipamentos de refrigeração capazes de manter a temperatura adequada.

Art. 68. São dependências ou setores opcionais a oficina, a lavanderia e o refeitório, podendo ser construídos e estar situados de modo a não prejudicar os trabalhos nos demais setores.

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

Capítulo V – Disposições Finais

Art.69. Para o controle de qualidade é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico.

Art.70. O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor a venda ou distribuir produtos que:

I - Não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;

II - Tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição;

III - Estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

Art.71. O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art.72. A descrição dos requisitos e dimensões básicas de equipamentos e instalações a serem observados pelo abatedouro frigorífico e estabelecimento industrial de carne e derivados que processem bovídeos, suídeos, caprídeos ou ovino integra o presente Regulamento na forma de Anexo 1.

Art.73. As dimensões mínimas para trilhagem aérea e mesas na sala de matança integram o presente Regulamento na forma de Anexo 2.

Art. 74. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 03 de abril de 2020.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

LAÉRCIO COSTA GARCIA
Controlador Geral

ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
Secretário de Administração

ANEXO 1. Materiais e Dimensões de Equipamentos e Instalações

1. Equipamentos e utensílios:

1.1. Esterilizador de facas

- 1.1.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso;
- 1.1.2. Deve medir 15 cm (quinze centímetros) de largura, 30 cm (trinta centímetros) de comprimento e 40 cm (quarenta centímetros) da borda superior;
- 1.2.3. Deve ter grelhas para o apoio de facas e fuzis;
- 1.1.4. O aquecimento da água deverá ser a vapor.

1.2. Esterilizador de serras

- 1.2.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso;
- 1.2.2. Deve medir 15 cm (quinze centímetros) de largura, 55 cm (cinquenta e cinco centímetros) de comprimento e 75 cm (setenta e cinco centímetros) de profundidade, com nível de água a 85°C (oitenta e cinco graus Centígrados) mantidos a 5 cm (cinco centímetros) da borda superior;
- 1.2.3. Essas especificações são variáveis conforme equipamento adotado e a critério do SIM/Sorriso;
- 1.2.4. O aquecimento da água deverá ser a vapor.

1.3. Plataforma Alta

- 1.3.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso;
- 1.3.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 80 cm (oitenta centímetros) de largura, 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de comprimento e 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) de altura, com proteção na parte posterior caso não fixado à parede;
- 1.3.3. Deve possuir escada de metal provida de corrimão.

1.4. Plataforma Baixa

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

1.5. Plataforma de Insensibilização

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

1.6. Tanque de Escaldagem

- 1.6.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso;

1.6.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 2 m (dois metros) de largura, 2 m (dois metros) de comprimento e 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) de profundidade, com o nível de água quente mantido a 55 cm (cinquenta e cinco centímetros) da borda superior;

1.6.3. A água deverá ser aquecida por meio de vapor.

1.7. Calhas de Vísceras

1.7.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso;

1.7.2. Deverá medir 60 cm (sessenta centímetros) de largura, contada abaixo da linha de abate e finalizando no interior da sala de vísceras;

1.7.3. O suporte da calha deverá ser de metal ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso.

1.8. Óculo

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

1.9. Cordão Sanitário

1.9.1. Deve ser composto de mureta de 30 cm (trinta centímetros), construído na extensão das cercas, dos corredores de matança, currais, pocilgas e capris e possuir bom acabamento de modo a facilitar a sua higienização;

1.9.2. Deve possuir um sistema de drenagem das águas de lavagem com ligação à esterqueira.

ANEXO 2. Materiais e Dimensões de Equipamentos e Instalações

1. Dimensões mínimas para trilhagem aérea e mesa na sala de matança (em metros)

		Suídeo	Bovídeo
01	Altura do pé direito	5,00	7,00
02	Altura da trilhagem aérea na zona suja, em relação ao piso	4,00	5,25
03	Altura da trilhagem de sangria em relação ao piso	4,00	5,25
04	Distância do trilhamento às paredes no local de sangria de cada lado	1,00	1,50
05	Altura do trilhamento da evisceração até a plataforma de lavagem de carcaças	4,00	4,00
06	Altura do trilhamento após a plataforma de lavagem de carcaças até a expedição	3,50	3,50
07	Distância do trilho às colunas	0,60	0,80
08	Distância do trilho às paredes próximas	1,00	1,50
09	Distância do trilho à parede no local da mesa de evisceração	3,20	3,20
10	Distância da mesa de evisceração à parede	1,20	1,20
11	Distância da projeção vertical do trilho à borda da mesa de evisceração	0,20	0,20
12	Distância entre a borda da mesa de evisceração à	0,40	0,40

	plataforma de evisceração		
13	Distância entre a projeção vertical do trilho e as plataformas	0,60	0,60
14	Distância mínima entre dois trilhos paralelos, excetuando-se as câmaras frias	2,00	2,00
15	Distância do trilho às paredes na câmara fria	0,80	0,80