

DECRETO N° 040, DE 28 DE FEVEREIRO DE 2019.

Estabelece, em todo território Municipal, as normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de aves e coelhos, e dá outras providências.

Ari Genézio Lafin, Prefeito Municipal de Sorriso, Estado de Mato Grosso, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a necessidade de padronizar os métodos de elaboração de produtos de origem animal, relativamente às instalações e equipamentos para estabelecimentos que serão registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/Sorriso;

CONSIDERANDO a necessidade da padronização da construção dos estabelecimentos que serão registrados no Serviço de Inspeção Municipal – SIM/Sorriso, visando à manutenção higiênico-sanitária dois ambientes e das operações industriais;

DECRETA:

Art. 1° Ficam aprovadas por meio deste Decreto as normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico de aves e coelhos.

Art. 2° Esta norma estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Sorriso na construção das instalações de abate de aves e coelhos para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal de Sorriso.

Art. 3° Todos os estabelecimentos de abate devem estar:

I. Distantes de estabelecimentos de criação de animais ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza;

II. Em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação de veículos de transporte;

III. 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.

Art. 4° Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

I. **ÁGUA DE ABASTECIMENTO:** potável e em quantidade suficiente para atender as necessidades de limpeza e higienização em todos os seus setores, atendendo ainda aos seguintes requisitos:

a) Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor;

b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;

c) 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;

d) É necessária a quantidade de: 40 (quarenta) litros por animal de água para aves e 80 (oitenta) litros por animal para coelhos. Essa é a proporção referência do volume de água necessário para limpeza e higienização do estabelecimento, equipamentos e dependências sanitárias.

II. SISTEMA DE TRATAMENTO DE DEJETOS: adequado ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido, atendida as seguintes recomendações:

a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas de sistema de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais;

b) Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em: linha branca para água, linha vermelha para sangue e linha verde para tripas, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras, etc.) são orientadas em forma e tamanho de acordo com necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente;

c) A linha verde (tripas) desemboca em uma caixa coberta que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento;

d) As canaletas utilizadas no escoamento de águas residuais devem ter fundo côncavo e liso.

III. INSTALAÇÕES: em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento, sangria, evisceração, cortes (quando necessário), vestiários/sanitários, escritório, graxaria, depósito de penas ou pele, etc. Instalações essas que devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

IV. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS: adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do abatedouro.

V. VAPOR OU ÁGUA QUENTE: em quantidade suficiente às necessidades do laticínio.

VI. PISO: de material impermeável e antiderrapante, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação mínima de 2% (dois por cento) para o escoamento das águas residuais a ralos ou canaletas.

VII. PAREDES: em alvenaria com as seguintes características:

a) Lisas, impermeabilizadas, de fácil lavagem e desinfecção;

b) Construídas ou revestidas com materiais de cor clara;

c) Com arredondamento nas suas interseções com o piso e entre as paredes, de modo a impedir o acúmulo de sujidades;

d) Cobertas com tinta que não descama nos compartimentos onde houver a manipulação de produtos comestíveis.

VIII. FORRO: de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e aos vapores e que não acumule sujeira. É dispensado o uso de forro no estabelecimento quando a cobertura, cumulativamente:

- a) For metálica;
- b) Esteja devidamente vedada e assentada sobre estrutura metálica ou de concreto;
- c) Apresente sua face interna recoberta de tinta de cor clara contendo produto antimifo.

IX. JANELAS: metálicas providas de telas milimétricas ou outro sistema de proteção de entrada de insetos, com parapeitos ou beirais chanfrados que impeçam o acúmulo de água ou sujidades.

X. 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.

XI. PÉ DIREITO: adequado nas diversas dependências, de modo que permita a alocação dos equipamentos e suficiente para que haja boa condição de temperatura dentro dos setores.

XII. TRILHAGEM: adequada e com altura suficiente às necessidades, de acordo com o setor.

XIII. FUNCIONÁRIOS: em número suficiente ao atendimento das necessidades do estabelecimento. Quando em atividade deverão estar trajados com uniformes completos e de cor clara, compostos de calças, jalecos, aventais, gorros e botas.

- XIV. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS:**
- a) Separados por sexo, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, conforme legislação específica;
 - b) Providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;
 - c) Preferencialmente construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna;
 - d) Providos de pedilúvio no acesso à área industrial.

Art. 5º São utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros, que devem atender aos seguintes requisitos:

- I. Serem construídos de material impermeável, resistente e inoxidável, sendo proibida a madeira;
- II. Ser de superfície lisa, que permita fácil lavagem e desinfecção.

Art. 6º São equipamentos: nórias, serras (carcaça/peito/desossa), pias, esterilizadores, atordoadores, escaldadeiras, depenadeiras, evisceradoras, lavadoras de moela, extratores de mucosa, chillers, escorredores, plataformas, caldeira, entre outros, devendo atender aos seguintes requisitos:

- I. Estarem em número capacidade suficientes para atender a demanda do estabelecimento;
- II. Serem construídos de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que entram em contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação do tipo inoxidável;
- III. Possuírem tecnologia adequada à respectiva utilização e a sua capacidade como, por exemplo:
 - a) Pias, nos locais adequados, e com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante;
 - b) Serras podem ser automáticas ou manuais;
 - c) Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);
 - d) Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/Sorriso.

Art. 7º A iluminação do estabelecimento deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria. Nas áreas de manipulação de matéria prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes, as lâmpadas devem estar devidamente protegidas contra rompimentos. É vedada a utilização de qualquer tipo de fonte de luz colorida.

Art. 8º A ventilação do estabelecimento deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, para manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização com condicionadores de ar, exaustores, etc. É proibido o uso de ventiladores nas áreas de manipulação de matéria prima, fabricação e estocagem de produtos comestíveis.

Art. 9º Os pátios devem ser pavimentados de modo a evitar a formação de poeira ou barro. Permite-se o revestimento primário (brita) desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade. Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

Art. 10. O acesso dos funcionários ao estabelecimento deve:

- I. Ser único;
- II. Ser provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho, tal que não se possa pular por cima;
- III. Ser dotado de lavadouro de botas, pias com torneiras com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro e neutro, toalhas descartáveis e papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual e substância sanitizante.

Art. 11. Os pedilúvios existentes no estabelecimento devem ser construídos de modo que seu uso não possa ser burlado por aqueles que acessem as instalações e com comprimento mínimo de 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros).

Art. 12. Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/Sorriso, devem possuir basicamente:

- I. 1 (uma) zona suja;
- II. 1 (uma) zona limpa;
- III. Anexos.

Art. 13. A zona suja é composta de:

I. Setor de recepção de animais vivos, o qual deve ser constituído no mínimo de:

- a) Uma plataforma ampla de recepção de gaiolas com tamanho adequado ao potencial de abate do estabelecimento e a quantidade de gaiolas a serem recebidas, bem como altura suficiente que facilite as operações de descarga;
- b) A plataforma deve dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% em direção às canaletas de desaguamento;
- c) Projeção de cobertura suficiente para proteger as operações de descarga das intempéries;
- d) Ventiladores e pulverizadores, de modo que possibilite o melhor acondicionamento das espécies a serem abatidas;
- e) Um local para lavagem das gaiolas provenientes das criações com tamanho suficiente para a capacidade do matadouro;
- f) Um local para guarda das gaiolas limpas descritas.

Art. 14. O setor de insensibilização e sangria deve ser constituído de:

I. Ponto de atordoamento, o qual deve ser:

- a) Para aves: constituído de insensibilizador (eletrochoque) de intensidade suficiente para que cause uma boa sedação na ave;
- b) Para coelhos: constituído de plataforma de tamanho adequado à capacidade de abate do estabelecimento onde é feita a insensibilização por método aprovado cientificamente.
- c) De dimensões equivalentes à:

	AVES	COELHOS
COMPRIMENTO	1,50 m	1,50 m
LARGURA	0,30 m	0,30 m
PROFUNDIDADE	0,40 m	0,40 m

d) O animal após atordoamento deverá permanecer suspenso em nória, que pode ser manual ou elétrica, instalada em altura adequada à finalidade.

II. Canaleta ou túnel de sangria, o qual deve:

- a) Quando a nória for elétrica: de tamanho suficiente, que permita a permanência dos animais por um período mínimo de 3 (três) minutos, até que ocorra uma perfeita sangria;
- b) Quando o processo for manual: de tamanho suficiente para dar o fluxo de abate, estipulando também o tempo mínimo de 3 (três) minutos para uma sangria completa.

III. Setor de escaldagem e depenação ou esfola, que deve ser constituído de:

A. Área para escaldagem: as áreas destinadas à escaldagem das aves e retirada do couro dos coelhos podem ser localizadas na mesma dependência devendo ser constituída por:

1. Para aves: escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil lavagem e higienização; e depenadeira de material de fácil lavagem e higienização com capacidade adequada à capacidade de matança do estabelecimento.

2. Para coelhos: mesas e equipamentos, que preservem a qualidade e a higiene do produto da esfolagem, tais como rolo ou ar comprimido para retirada do couro, esse deve ser devidamente filtrado.

B. Área para depenação das aves: a depenação divide-se em “depenação propriamente dita” e “toilete”. A primeira pode ser feita por uma depenadeira automática ou manualmente sobre a mesa. A “toilete” é um complemento da depenação e pode ser feito manualmente ou por fogo (chamuscamento). Os equipamentos para depenação e toilete devem:

1. Ser de fácil manuseio;
2. Ter dimensão suficiente para acomodar o animal;
3. Ser de material de fácil lavagem e higienização;
4. Possuir recipiente para coleta das penas ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

C. Área para retirada de cutícula: setor pertencente à matança de aves, localizada após o setor de escaldagem, quando se vira o frango, possibilitando a passagem dos pés pela água quente, fazendo o amolecimento da cutícula, facilitando sua retirada, quando a matança for automatizada. Quando a matança for manual, deverá ser reservada uma mesa, após a escaldagem, para o toilete dos pés.

Art. 15. A zona limpa deve ser composta de:

I. Setor de evisceração: localizado imediatamente após a esfolagem. Segue-se a sequência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve ser:

- a) De tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;
- b) Dotado de iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- c) Dotado de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável;
- d) Construído com pisos impermeáveis, antiderrapantes, de fácil lavagem e desinfecção;
- e) Dotado de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor, tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores, etc.;
- f) Separado do setor de esfolagem ou depenação através de parede;
- g) Dotado de acesso de funcionários único e exclusivo;
- h) Dotado de mesa com gancheira para inspeção de carcaças e vísceras. Esta mesa deverá possuir sistema de lavagem para carcaças, no início e fim da mesma;

I. Constituído de sistema de canalização, direcionado para as caixas de coleção de vísceras, localizadas anexas ao estabelecimento.

II. Setor de manipulação de miúdos, localizado junto à mesa de evisceração, e deve:

- a) Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- b) Ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, etc.

III. Setor de condenados, que deve:

- a) Ter tamanho suficiente para atender a demanda de abate, localizado anexo à sala de matança, comunicando-se com este local somente por meio de óculo;
- b) Deve ter acesso externo e ser de fácil lavagem e higienização.

IV. Setor de resfriamento, localizado após a área de evisceração e tem por finalidade promover o resfriamento de carcaças e miúdos de aves, devendo:

- a) Possuir chiller, o qual deve ser de inox, com sistema de entrada e saída de água;
- b) Apresentar sistema de resfriamento de miúdos, separado para fígado, coração e moela.

V. Setor de gotejamento, localizado após o chiller e deve ser:

- a) Localizado sob a nória quando existir ou fixo, que possibilite o escoamento das carcaças após saírem do chiller;
- b) Possuir espaço suficiente para que não permita o acúmulo de carcaças.
- c) Para a matança de coelhos, não é utilizado chiller, pois as carcaças e miúdos vão direto para a câmara fria.

VI. Setor de desossa e/ou cortes, localizado após a área de gotejamento, tendo a finalidade de receber as carcaças para transformação, devendo:

- a) Apresentar mesa e equipamentos adequados às operações que pretende realizar, tais como facas, carrinhos, bandejas e etc.;
- b) Possuir tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento;
- c) Pontos de água quente e fria, para esterilização de equipamentos e higiene do setor;
- d) Estar localizado próximo ao setor de embalagens, comunicando-se com este por meio de porta;
- e) Possuir ventilação adequada (natural e artificial) condizente com a capacidade de produção do estabelecimento;
- f) Possuir esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

VII. Setor de acondicionamento e rotulagem, local destinado à guarda das embalagens, devendo apresentar uma comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas, esta abertura denomina-se óculo, o qual deverá medir no máximo 60 cm (sessenta centímetros) x 60 cm (sessenta centímetros).

VIII. Setor de resfriamento/congelamento, constituído de câmaras frias e/ou congelamento, freezer, servindo para armazenamento de carcaças ou cortes, devendo:

- a) Ser em número condizente com o potencial do estabelecimento e a utilização das mesmas;
- b) Ser localizada voltada para a expedição;

c) Ser dotada de equipamento de frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguintes parâmetros:

Câmara de resfriamento	0°C (zero grau centígrados)
Câmara de congelamento/freezer	- 18°C (dezoito graus centígrados negativo)

- d) Ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização;
- e) Apresentar porta de tamanho adequado.

IX. Setor de expedição é a área final do abatedouro e deverá:

- a) Apresentar projeção de cobertura;
- b) Apresentar plataforma de expedição.

Art. 16. Os anexos podem ser fundamentais ou opcionais.

I. São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do abatedouro: graxaria (ou similar), casa de couro, sanitários, vestiários, lavador de veículos transportadores de animais vivos e matéria prima e depósito de penas ou pele. É necessário que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

A. Casa de couro: utilizada para abatedouros de coelhos, é o local destinado à guarda e/ou tratamento das peles que deve:

- 1. Estar localizado a uma distância aproximada de 20m (vinte metros) da área industrial;
- 2. Ser de tamanho adequado à capacidade de produção do estabelecimento;
- 3. Ser de fácil lavagem e higienização.

II. São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, etc.

O escritório: deve ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

Art. 17. Os outros anexos podem ser residência, depósitos, etc., os quais:

- I. Devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial;
- II. Não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- III. Quando forem anexos ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.

Art. 18. As caldeiras, quando necessárias, devem:

- I. Estar localizada fora do bloco industrial e afastada de qualquer outra dependência a distancia determinada pela legislação vigente;
- II. Ser de tamanho e capacidade adequada à produção do estabelecimento;
- III. Quando a caldeira for à lenha, o depósito deve ficar afastado o máximo possível a fim de evitar a presença de roedores ou outros animais nocivos.

Art. 19. Para o controle de qualidade é recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de

análises de risco e pontos críticos de controle, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo então a necessidade de um Responsável Técnico.

Art. 20. 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. 21. O proprietário do estabelecimento responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

Art. 22. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Sorriso, Estado de Mato Grosso, em 28 de fevereiro de 2019.

ARI GENÉZIO LAFIN
Prefeito Municipal

Registre-se. Publique-se. Cumpra-se.

ESTEVAM HUNGARO CALVO FILHO
Secretário de Administração