

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

INSTRUÇÃO NORMATIVA 002-03/2019, DE 17 DE JANEIRO DE 2019.

Estabelecer as normas para as instalações e equipamentos dos micro abatedouro-frigoríficos de bovinos, suínos e ovinos.

O Secretário Municipal do Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura do Município de Lajeado, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 51, inciso II da Lei Orgânica Municipal e art. 66, XI da Lei nº 10.330/2016;

Considerando a necessidade de normatizar as disposições constantes na Lei nº 10.750, de 13 de dezembro de 2018, regulamentada pelo Decreto nº 10.855, de 18 de dezembro de 2018, que tratam sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal no Município de Lajeado;

RESOLVE:

Seção I Disposições Gerais

Art. 1º O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), da Secretaria de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura, concederá registro aos Micro Abatedouros-Frigoríficos quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por essa Coordenadoria antes do início de qualquer obra ou passarem por vistoria com parecer conclusivo favorável, nos casos de estabelecimentos já edificadas.

Parágrafo único. Entende-se por micro matadouro-frigorífico o estabelecimento dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação das carnes de animais, devendo possuir instalações de frio compatível para abater até:

I - vinte bovinos por dia; ou

II - cinco bovinos e dez suínos/ovinos por dia; ou

III - quinze suínos/ovinos por dia.

Art. 2º Deverá ser garantida a correlação entre carcaça e todas as vísceras, bem como atendidas as exigências quanto ao impacto ambiental.

Art. 3º Os estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Processamento de produtos de origem animal.

Art. 4º Somente poderão ser abatidos animais previamente testados quanto a doenças infecto-contagiosas ou que sejam oriundos de propriedades testadas e relacionadas pelo DPA/DFDSA.

Art. 5º No momento de protocolar o projeto, deverão ser indicadas as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas pela inspeção sanitária.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Seção II

Instalações e Equipamentos Relacionados com a Técnica de Inspeção *Ante e Post-Mortem*

Art. 6º As dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizadas de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem poeiras ou emanações na direção do estabelecimento.

Subseção I

Currais de Espera, Pocilgas e Apriscos

Art. 7º Os animais deverão ficar em currais pavimentados de material antiderrapante e livres de barro por períodos determinados no manual de boas práticas de fabricação, de acordo com cada espécie antes de serem insensibilizados.

Art. 8º Em caso de abate misto no mesmo dia, não poderá haver mistura de espécies nos currais.

Art. 9º Para o abate de mais de 10 bovinos por dia, é necessária a instalação de plataforma de inspeção ante-mortem.

Art. 10 Para o alojamento de ovinos, os apriscos devem ser cobertos, devendo possuir 1,75m² por ovino.

Art. 11 Para o alojamento de suínos, as pocilgas devem ser cobertas e possuir 0,60m² por animal de até 100Kg, ou 1m² por animal de mais de 100Kg.

Art. 12 Para bovinos, os currais devem possuir 2,5m² por animal alojado.

Art. 13 Para todas as espécies, os bebedouros devem ser instalados em número que permita que 20% dos animais bebam água simultaneamente.

Art. 14 Os locais devem possuir iluminação artificial adequada aos trabalhos de inspeção *ante-mortem* sempre que esta for realizada em horários de pouca iluminação natural, sendo proibida a inspeção ante-mortem nestes horários em locais sem iluminação artificial.

Subseção II

Banho de Aspersão

Art. 15 Os suínos e bovinos, antes da insensibilização deverão ser lavados sobre piso impermeável com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada e com canalização das águas residuais.

Subseção III

Box de Insensibilização

Art. 16 Os boxes serão de construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas, sendo proibido o uso de madeira e box situado dentro da sala de abate.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Art. 17 O atordoamento será efetuado sempre por concussão cerebral, empregando-se pistola de dardo cativo ou pneumática, eletrochoque para suínos, ou outro método aprovado pela DIPOA

Art. 18 São proibidos o uso de choupa ou picada no bulbo.

Seção III Características Gerais das Instalações e Equipamentos

Subseção I Pisos e Esgotos

Art. 19 O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0 % em direção às canaletas, possibilitando a perfeita drenagem.

Art. 20 A rede de esgotos em todas as dependências deve 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.

Subseção II Paredes, Portas e Janelas

Art. 21 As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo DIPOA, lisas, de cor clara, de fácil higienização.

Art. 22 Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

Art. 23 As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos.

Parágrafo único. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo.

Art. 24 Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas.

Art. 25 As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens.

Parágrafo único. É proibido o uso de madeira na construção de portas e janelas.

Art. 26 Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus).

Art. 27 As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Subseção III Iluminação e Ventilação

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Art. 28 As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

Art. 29 A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços e queda sobre produtos, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300lux nas áreas de manipulação e de 500lux nas áreas de inspeção, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

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

Subseção IV Teto

Art. 30 O teto deve possuir forro de material adequado.

Parágrafo único. É proibido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

Art. 31 O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo fibro-cimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

Art. 32 Quando as vigas forem de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo ou outro material aprovado pelo DIPOA.

Subseção V Lavatórios de Mãos e Higienizadores

Art. 33 Em todos os locais onde são realizadas as operações existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 34 Nos locais de risco sanitário imediato, como exemplo área suja e pontos de inspeção, deverá haver dispositivos especiais, chamados de "higienizadores", que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

Art. 35 A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido, e pia com torneira com acionamento não-manual e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

Subseção VI Carros

Art. 36 Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Art. 37 Os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição "NÃO-COMESTÍVEIS".

Art. 38 Os carros para produtos condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição "CONDENADOS".

Subseção VII Chutes

Art. 39 Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável.

Art. 40 Os chutes para produtos não-comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada ou outro material aprovado e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis.

Subseção VIII Mesas

Art. 41 Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável aprovado pelo DIPOA, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

Art. 42 A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo, 0,05m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

Art. 43 Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras.

Seção IV Sala de Abate

Art. 44 A sala de abate terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários.

Parágrafo único. As operações de sangria, esfolagem e/ou depilação e evisceração, poderão ser realizadas em ponto fixo.

Art. 45 As pessoas que exercem operações na área externa não poderão exercer operações na área interna antes de passarem por processos de higienização e troca de vestimenta.

Art. 46 Todas as operações da sangria em diante deverão ser realizadas em trilhagem aérea, exceto a depilação dos suínos.

Subseção I Área de Vômito

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Art. 47 Esta área localiza-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

Art. 48 A área de vômito terá como largura mínima 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) e comprimento (distância entre a tampa do box de atordoamento e a canaleta de sangria) de no mínimo 1,50m (um metro e meio), para que os trabalhos nesta área não fiquem prejudicados.

Subseção II Área de Sangria

Art. 49 A canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, inclusive o aço inoxidável.

Art. 50 O sangue deverá ser coletado separadamente.

Art. 51 No caso do suíno ser depilado, deverá existir um local adequado para tal operação.

Subseção III Trilhagem

Art. 52 Para bovinos, o trilho terá altura mínima de 5,0m (cinco metros) no ponto de sangria e esfola, de maneira a assegurar, no mínimo, uma distância de 0,75m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Art. 53 Para suínos e ovinos, o trilho terá altura adequada de maneira a assegurar, no mínimo, uma distância de 0,50m (cinquenta centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Art. 54 Para a trilhagem baixa, a altura mínima será de 4,0m (quatro metros) e na câmara de resfriamento, o trilho terá altura suficiente para não permitir o depósito de meias carcaças em contato de suas partes com o piso.

Subseção IV Plataformas

Art. 55 As plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfola, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças.

Art. 56 A plataforma será sempre construída em metal (de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 57 Deverá possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra).

Art. 58 O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará a critério do DIPOA.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Subseção V

Equipamentos de Limpeza e de Inspeção das Cabeças

Art. 59 O equipamento para a inspeção do conjunto cabeça-língua compreende o lavadouro de cabeças e a mesa de inspeção, a lavagem da cabeça de bovinos e ovinos é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.

Art. 60 A lavagem demanda água abundante e sob forte pressão, exigindo esgoto de grossa tubulação a fim de evitar-se déficit de vazão.

Subseção VI

Lavadouro das Meias-Carças

Art. 61 O estabelecimento, obrigatoriamente, disporá de equipamentos para a adequada lavagem das meias-carças antes destas ingressarem às câmaras de resfriamento.

Seção V

Seção de Bucharía e Triparia, Ossos, Patas e Peles (Couros)

Art. 62 Será obrigatória esta seção anexa para onde serão conduzidos e esvaziados estômagos e intestinos já inspecionados, através de uma calha.

§ 1º Esta área terá somente área suja, não sendo, portanto, aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

§ 2º Produtos como patas, couros (peles) e resíduos poderão também ser conduzidos a esta seção.

Seção VI

Câmara de Resfriamento

Art. 63 O estabelecimento possuirá sistemas de frio industrial que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade de abate.

§1º As câmaras deverão fazer com que a temperatura das carças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente em até 24 horas.

§2º Deverá também manter uma distância mínima entre as carças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente 5 meias carças de bovinos para cada 2 metros lineares de trilho, e 4 meias carças de suínos/ovinos, em gancho isolado, ou 6 meias carças em balancins por metro linear de trilho).

Art. 64 Qualquer mecanismo de congelamento será de utilidade no aproveitamento de carças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino condicional o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de -10°C (menos dez graus centígrados), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Parágrafo único. O equipamento ou instalação adequada a este fim deverão estar localizados no corpo da indústria.

Seção VII

Higienização de Caixas, Bandejas, Ganchos e Carretilhas

Art. 65 Os materiais deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou sempre que se julgar necessário.

Seção VIII

Água de Abastecimento

Art. 66 As instalações devem dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias.

Seção IX

Instalações Para Produção De Água Quente ou Geração de Vapor

Art. 67 É obrigatória a instalação de um sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

Parágrafo único. O ajuste da temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

Seção X

Produtos Não-Comestíveis e Condenados

Art. 68 As operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados deverão ser terceirizadas, ou seja, realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual, Federal ou Municipal, devendo haver um contrato entre as partes.

Art. 69 Se o recolhimento destes resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia sujas, caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo que os transportará, sendo que este local deve ser afastado do prédio da indústria e possuir piso lavável, teto e tela contra insetos.

Art. 70 O tanque de coleta do sangue deverá estar protegido contra insetos e o sangue jamais poderá ser lançado nos efluentes da indústria.

Seção XI

Instalações para Tratamento de Efluentes

Art. 71 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.

Seção XII

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Sanitários

Art. 72 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.

Art. 73 Poderá ser utilizado sanitários já existentes na propriedade desde que não fiquem a uma distância superior a 20m (vinte metros) e o piso entre o sanitário e o prédio industrial seja pavimentado.

Art. 74 Terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Seção XIII Vestiários

Art. 75 O estabelecimento deverá possuir vestiário em tamanho adequado para guarda e troca de roupas de seus funcionários, sendo que estes deverão ficar a uma distância de até 20m (vinte metros) do corpo da indústria, com corredor pavimentado entre os dois prédios, devendo haver chuveiros com água quente.

Art. 76 Terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Parágrafo único. A juízo do DIPOA, poderão ser instalados junto ao banheiro quando o espaço e fluxo permitirem.

Seção XIV Almoxarifado

Art. 77 Deverá ser disponibilizado um local adequado para armazenamento em armários independentes para uniformes, material de embalagem, venenos para insetos e roedores, peças de reposição, etc.

Seção XV Área Externa

Art. 78 O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro.

Parágrafo único. A área da indústria deve ser delimitada por cerca e as instalações devem ser construídas de forma que permita adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

Seção XVI Uniformes

Art. 79 Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo DIPOA.

DIÁRIO OFICIAL

ANO IV

LAJEADO, QUINTA-FEIRA, 17 DE JANEIRO DE 2019

EDIÇÃO Nº 0705

Art. 80 O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consiste em calça, jaleco, gorro e capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

Art. 81 O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniforme colorido que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

Seção XVII

Relação Indústria-Varejo (Ponto de Venda, Açougue, etc.)

Art. 82 A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no DIPOA.

Parágrafo único. As atividades e os acessos serão preferencialmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo, ou, quando isto não for possível, deverão permanecer inacessíveis nos momentos de atividades industriais.

Seção XVIII

Inspeção Sanitária

Art. 83 Deverá existir um armário com cadeado para a guarda dos materiais da inspeção sanitária bem como uma mesa com cadeira para a realização de seu trabalho.

Seção XIX

Disposições Finais

Art. 84 Os casos omissos serão julgados levando em consideração os princípios constitucionais do federalismo, da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica e terão por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos.

Art. 85 As agroindústrias familiares e de pequeno porte, bem como os estabelecimentos de pequeno porte equivalentes receberão tratamento diferenciado, levando em consideração as especificidades locais, a escala de produção, os aspectos sociais, geográficos, históricos e os valores culturais agregados aos produtos.

Art. 86 É obrigatória a sua adoção por todos os particulares que desenvolvam atividade industrial nelas enquadradas dentro do município de Lajeado.

Art. 87 Esta normativa entra em vigor 180 dias após sua publicação.

Lajeado, 17 de janeiro de 2019.

André Bucker

Secretário de Desenvolvimento Econômico, Turismo e Agricultura