



*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
Estado de Minas Gerais

XL- a planta projeto de construção do matadouro frigorífico deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.



**ANEXO 16**

**Para aprovação de um estabelecimento destinado a abate de aves e coelhos, deverão ser atendidas as seguintes condições básicas:**

- I- localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro de qualquer natureza;
- II- ser instalado em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco) metros e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- III- dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- IV- possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
- V- possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, preferencialmente com ângulos e cantos arredondados;
- VI- possuir forro liso e impermeável;
- VII- possuir, nas dependências de elaboração de produtos comestíveis, forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas e assegurar uma perfeita higienização;
- VIII- dispor de dependências e instalações mínimas, respeitando as finalidades a que se destina para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos



*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

IX- dispor, quando necessário, de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo do estabelecimento;

X- dispor de local exclusivo para manter material de limpeza e higiene;

XI- dispor de local exclusivo para manter ingredientes e embalagens;

XII- dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;

XIII- dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

XIV- dispor de rede de esgoto em todas as dependências que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de penas, gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de águas caudalosas e perenes ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);

XV- dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;

XVI- dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários. Deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso a eles deve ser indireto às dependências industriais;

XVII- dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis,



de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;

XVIII- dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;

XIX- dispor de seção de expedição (plataforma de embarque), que será destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser totalmente isolada do meio ambiente por meio de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada de acesso à seção para o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;

XX- os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

**Tratando-se de estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos, devem ser atendidas também as seguintes condições:**

I- dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

II- dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas e as dependências destinadas à manipulação e industrialização de produtos comestíveis devem ser climatizadas;

III- dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;



*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

- IV- dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie e as normas de abate humanitário vigentes;
- V- dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;
- VI- dispor de área destinada à sangria, obedecendo à peculiaridade de cada espécie;
- VII- dispor de sistema aéreo de esfolagem para coelhos;
- VIII- dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfolagem (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de cada espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;
- IX- dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depenagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico sanitárias de abate;
- X- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e/ou antecâmaras);
- XI- dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;



*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
Estado de Minas Gerais

XII- dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;

XIII- instalações exclusivas para o uso do Serviço de Inspeção Municipal, se necessário, com:

- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
- Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.

XIV- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico (Médico Veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs;

XV- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XVI- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, constando o prazo de validade da operação;

XVII- a planta projeto de construção do matadouro frigorífico deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. no caso de estabelecimentos ainda não construídos.



**ANEXO 17**

**Condições básicas a serem atendidas na construção de instalações destinadas à produção de embutidos e espetinhos:**

- I) ser instalada em terreno devidamente cercado;
- II) localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores de qualquer natureza;
- III) dispor de área suficiente para desenvolvimento das atividades de recepção de matéria-prima, estocagem de matéria-prima, produção, guarda de embalagens e condimentos, guarda de tripas, lavagem de utensílios, embalagem, estocagem do produto final e expedição, a critério do Serviço de Inspeção Municipal;

Observação: Se a estocagem de produtos ocorrer em freezers, deve haver equipamentos distintos para matéria-prima e para o produto final. Se for câmara fria, ela deve ser organizada de forma a separar matéria-prima e produto acabado. A capacidade da câmara fria deve ser suficiente ao atendimento diário e com circulação de ar para manter a mesma temperatura em todo ambiente. Os produtos devem estar organizados em prateleiras vazadas, guardando distanciamento das paredes, do teto e do piso. Os estrados dessa área devem ser lisos e de material lavável. A câmara fria ainda deve possuir, externamente, termômetro digital e de fácil leitura;

- IV- dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de barreira sanitária;
- V- dispor de sanitários com instalações completas e em número proporcional ao de funcionários;
- VI- dispor de vestiários para uso dos funcionários;



*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

VII- dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina preferencialmente separados do corpo da indústria;

VIII- dispor de local exclusivo para manter material de limpeza e higiene;

IX- dispor de luz natural e artificial nas dependências;

Observação: Devem ser observados os cuidados para evitar que os raios solares prejudiquem a natureza das atividades desenvolvidas. A iluminação deve ser do tipo “luz fria”, com lâmpadas protegidas adequadamente e com potência suficiente para bem iluminar toda a área de cada dependência;

X- possuir piso liso, impermeável, de cor clara, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinado em direção às canaletas coletoras;

XI- ter esgoto com vazão adequada que possibilite imediato escoamento das águas servidas, dotados de ralos sifonados. As grelhas devem ser de alumínio ou plástico e as canaletas de fundo em ângulos arredondados;

XII- possuir paredes com pé direito formando preferencialmente ângulos arredondados entre si e com o piso e paredes impermeabilizados com cerâmica de cor clara assentadas com espaçamento mínimo ou outro material aprovado pelo S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados. Nos cômodos de armazenamento de matéria-prima, as paredes podem ser pintadas com tinta acrílica de cor clara;

XIII- possuir forro liso e impermeável;

XIV- possuir janelas e portas de metal inoxidável ou protegido contra corrosão. As janelas devem ter, preferencialmente, o parapeito chanfrado;





*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
*Estado de Minas Gerais*

- XV- possuir fiação elétrica embutida. O número de tomadas deve ser suficiente para evitar o uso de extensões;
- XVI- dispor preferencialmente de equipamento de climatização de modo a manter a temperatura da área de produção e embalagem controlada;
- XVII- dispor de ponto de água interna;
- XVIII- dispor de lavatório de aço inoxidável ou cerâmica, acompanhado de dispositivos para sabão líquido (inodoro e neutro), sanitizante e porta papel toalha (folhas brancas de papel não reciclado) e de lixeira com tampa acionada por pedal;
- XIX- possuir mesas em aço inoxidável, vidro ou pedras (exceto ardósia) para cortes e demais operações com tampos lisos, sem reentrâncias e/ou soldas aparentes;
- XX- dispor de estrados com altura mínima de 10 (dez) cm, lisos e de fácil higienização para apoio das caixas de produtos cárneos na área de recepção de matéria-prima e área de produção ou utilizar caixas vazias abaixo das caixas contendo os produtos;
- XXI- dispor de lixeiras acionadas por pedal;
- XXII- dispor de recipientes fechados próprios para ossos descartados;
- XXIII- ter potes de plástico branco, próprios para produtos alimentícios e prateleiras exclusivas para guarda de condimentos;
- XXIV- ter armários exclusivos para guarda de embalagens e rótulos;
- XXV- possuir caixas e bandejas em aço inoxidável ou de plástico branco próprio para produtos alimentícios em quantidade suficiente para atender as atividades desenvolvidas;



*Prefeitura Municipal de Igaratinga*  
Estado de Minas Gerais

XXVI- para expedição, os produtos devem estar devidamente embalados, rotulados, lacrados e com temperatura igual ou inferior a 07°C (sete graus centígrados). O seu transporte, desde que sejam curtas as distâncias percorridas, deve ser em baús e/ou caixas isotérmicas revestidos de material não oxidável, impermeável e de fácil higienização. Para longas distâncias, os baús devem ser dotados de unidade de refrigeração;

XXVII- a administração do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

XXVIII- deverá ainda proceder à limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao núcleo de Inspeção contando o prazo de validade da operação;

XXIX- a planta projeto de construção deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentado ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M. para estabelecimentos ainda não construídos;

XXX- o estabelecimento deve possuir um responsável técnico que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação e POPs.