



**DECRETO Nº 223, DE 09 DE DEZEMBRO DE 2020.**

**Altera dispositivos do Decreto Municipal nº 178/2015 que regulamenta o Serviço de Inspeção Sanitária e Industrial dos Produtos de Origem Animal.**

O PREFEITO MUNICIPAL DE NOVA LARANJEIRAS, ESTADO DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E AMPARADO PELA LEI ORGÂNICA MUNICIPAL,

CONSIDERANDO o disposto no artigo 69, inciso III, da Lei Orgânica do Município de Nova Laranjeiras-PR, que atribui privativamente ao Prefeito Municipal à expedição de Decreto;

**RESOLVE:**

Art. 1º O disposto no Decreto Municipal nº 178/2015, de 28/07/2015, passa a vigorar com as alterações produzidas pelo presente Decreto para todos os fins de direito.

Art. 2º O caput do artigo 3º do Decreto Municipal nº 178/2015, de 28/07/2015, passa a vigorar com a seguinte redação:

*Art. 3º - Essa fiscalização será efetiva nos termos da Lei Federal nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, da Lei Federal nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, do Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, do Decreto nº 10.468 de 18 de agosto de 2020 e da Lei Estadual nº 10.799, de 234 de maio de 1994, bem como a Lei Municipal 107/95 de 23 de junho de 1995 e será exercida:*

Art. 3º O inciso I do artigo 5º do Decreto Municipal nº 178/2015, de 28/07/2015, passa a vigorar com a seguinte redação:

*I - Abatedouro frigorífico e unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.*

Art. 4º O item 1 do artigo 31 do Decreto Municipal nº 178/2015, de 28/07/2015, passa a vigorar com a seguinte redação:



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

*1) Estabelecimento de carnes e derivados que podem ser:*

*a) Abatedouro frigorífico: estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, a armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.*

*b) Unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos: estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis.*

Art. 5º O artigo 61 do Decreto Municipal nº 178/2015, de 28/07/2015, passa a vigorar com a seguinte redação:

*Art. 61 – Fazem parte integrante deste Decreto os seguintes anexos:*

*I - Anexo I - Taxa de inspeção sanitária;*

*II - Anexo II - Regulamento da inspeção sanitária e industrial para mel e seus derivados;*

*III – Anexo III - Regulamento da inspeção sanitária e industrial para abatedouros;*

*IV - Anexo IV - Regulamento da inspeção sanitária e industrial para indústria de beneficiamento de carne e produtos cárneos;*

*V - Anexo V - Regulamento da inspeção sanitária e industrial para leite e seus derivados;*

*VI - Anexo VI - Regulamento da inspeção sanitária e industrial para pescados e seus derivados;*

*§1º - Se faz necessário para obtenção do registro no Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, a realização pelo proprietário da agroindústria ou do responsável pela produção, de pelo menos um curso na área de manipulação e boas práticas de*



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

*produção, a fim de, oferecer produtos com uma maior qualidade, livre de contaminações e com um maior tempo de prateleira.*

*§2º – As alterações e os aprimoramentos nas regras de inspeção sanitária e industrial promovidas pela legislação federal e estadual serão aplicadas automaticamente no âmbito do Município, ainda que não haja a imediata atualização dos anexos constantes neste Decreto Municipal.*

Art. 6º A redação dos anexos III e IV do Decreto Municipal nº 178/2015, de 28/07/2015, passa a vigorar conforme disposto nos anexos do presente Decreto.

Art. 7º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito Municipal de Nova Laranjeiras, Estado do Paraná

  
JOSE LINEU GOMES  
Prefeito Municipal



ANEXO III

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL PARA  
CARNES E DERIVADOS

NORMA TÉCNICA

ABATEDOURO FRIGORÍFICO

- BUBALINOS
- BOVINOS
- SUÍNOS
- OVINOS
- CAPRINOS

CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS:

I – Todos os estabelecimentos de abates devem estar:

- 1) localizados na zona rural, distantes de criações, estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras, ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 250 (duzentos e cinquenta) metros.
- 2) Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO

Potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando como referência os seguintes parâmetros:

- a) *Bovinos* – 800 (oitocentos) litros por animal
- b) *Bubalinos* – 800 (oitocentos) litros por animal
- c) *Suínos* – 500 (quinhentos) litros por animal
- d) *Ovinos* – 200 (duzentos) litros por animal
- e) *Caprinos* – 200 (duzentos) litros por animal

§1º - Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

§2º - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

---

§3º - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

**2 – SISTEMAS DE TRATAMENTOS DE DEJETOS**

Adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

§1º - Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistemas 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.

§2º - Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em:

- Linha branca para água;
- linha vermelha para sangue;
- linha verde para o esterco, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

§3º - A linha verde (esterco) desemboca em uma esterqueira que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

3 – *INSTALAÇÕES* em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento, para sangria, para evisceração, vestiários/sanitários, escritório, graxaria, casa de couro.

PARÁGRAFO ÚNICO – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

4 – *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 matadouro.

§1º - Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, e outros entre outros e devem ser:

- a) de material impermeável e resistente
- b) de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.

§2º - Compreende-se por equipamentos: serras (carcaça/peito/desossa), esterilizadores, talhas, equipamentos para abertura de cabeça, bucho e outros, plataforma, caldeira, entre outros e devem ser:

- 1) em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento
- 2) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização
- 3) de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo:
  - a) pias, nos locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sal líquido neutro e toalhas descartáveis.
  - b) serras, podem ser automáticas ou manuais.



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

- c) esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 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/POA.

5 – *ILUMINAÇÃO* natural abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6 – *VENTILAÇÃO* natural abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

III – Todos os estabelecimentos de abate devem possuir:

1 – *PISO* de material impermeável, resistente à correção e à abrasão, antiderrapante, de limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos raios, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

2 – *PAREDES* lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os cantos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

3 – *FORRO* somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

4 – *JANELAS* metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 – *PORTAS* metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

PARÁGRAFO ÚNICO – O acesso de funcionários deve:



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

- a) ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.
- b) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
- c) ser provido de pedilúvio entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.
- d) ser dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for vestiário/sanitário.

6 – *PÉ DIREITO* adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

7 - *TRILHAGEM* com alturas e distâncias suficientes entre si e com as paredes, conforme quadro abaixo:

ALTURAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVI/CAPRI
- Setor de sangria e esfola	5,25 m	5,25 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de evisceração	4,00 m	4,00 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de inspeção final (DIF)	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Setor de desossa e expedição	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Câmara fria	2,50 m	2,50 m	2,50 m	2,50 m

DISTÂNCIAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVI/CAPRI
- Entre trilho e paredes	1,20 m	1,20 m	1,00 m	1,00 m
- Entre trilhos e colunas	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m
- Entre dois trilhos paralelos	2,00 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
- Entre dois trilhos paralelos com mesa de evisceração no meio	5,00 m	5,00 m	5,00 m	5,00 m
- Na câmara fria entre trilhos e entre trilho e paredes	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m

§1º - No ponto de sangria, o animal após pendurado deve permanecer com o focinho à distância aproximada do chão de 0,40 m (quarenta centímetros).

§2º - Quando o estabelecimento for misto, isto é, abater mais de uma espécie, devem ser seguidas as alturas mais altas.

8 – *FUNCIONÁRIOS* em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade.



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

9 – *VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS* em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.

**IV** – Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA;
- 01 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

**V** – A ZONA SUJA ser composta de:

- a) Setor de recepção de animais vivos
- b) Setor de insensibilização e sangria
- c) Setor de esfolação/depilação
- d) Setor de condenados
- e) Setor de não comestíveis.

**VI** – A ZONA LIMPA ser composta de:

- a) Setor de evisceração
- b) Setor de vísceras brancas (buxaria e triparia)
- c) Setor de vísceras vermelhas
- d) Setor de inspeção final
- e) Setor de desossa e/ou cortes
- f) Setor de resfriamento/congelamento
- g) Setor de expedição de carcaça ou cortes.

**VII** – São considerados como anexos, fundamentais ao funcionamento do matadouro: grade, sanitários, vestiários, casa de couro.

**VIII** – São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais.

**PARÁGRAFO ÚNICO** - É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

ZONA SUJA

**IX** – O SETOR DE RECEPÇÃO de animais vivos deve ser constituído no mínimo de:



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

- a) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de recepção com tamanho de 2,50 m<sup>2</sup> por bovino, 1,20 m<sup>2</sup> por suíno, ovino ou caprino.
- b) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de matança com tamanho de 2,50 m<sup>2</sup> por bovino, m<sup>2</sup> por suíno e 1,20 m<sup>2</sup> por ovino ou caprino.
- c) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de seqüestro que corresponda a 5% da área demais e afastado aproximadamente 03 (três) metros dos outros.
- d) Corredor de matança.
- e) Seringa de higienização.

1 – Os currais/pocilgas/apriscos/capris devem estar a uma distância mínima de 30 (trinta) metros do setor de insensibilização.

2 – Os currais/pocilgas/apriscos/capris de recepção e de matança devem:

- a) ser a quantidade adequada para a capacidade instalada do estabelecimento.
- b) dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% em direção às canaletas de desaguamento.
- c) possuir bebedouros, em quantidade e capacidade suficientes para atender as necessidades de dependência.
- d) ser construído de material resistente (madeira ou cano para currais e alvenaria por pocilgas/apriscos/capris), com alturas adequadas para proteção dos animais (2,00 m para currais, 1,10 m para pocilgas/apriscos/capris).
- e) possuir cordão sanitário com altura de 30 m (trinta centímetros) ao redor do curral entre eles, e água suficiente para manter a limpeza.

3 – O curral/pocilga/aprisco/capril de seqüestro deve ser adjacente aos demais (distantes aproximadamente 3,00 m) e ter paredes de alvenaria, bebedouros e ralos de deságüe independente.

4 – O corredor de matança deve:

- a) possuir larguras e altura das paredes suficientes para que não ocorra retorno dos animais.
- b) ter piso de fácil higienização, de superfície plana, anti-derrapante, com declividade de 2% em direção às canaletas de desaguamento.
- c) possuir CORDÃO SANITÁRIO em toda extensão do corredor com altura aproximadamente 0,30 m (trinta centímetros).

5 – A seringa de higienização fica localizada no final do corredor de matança e deve:

- a) ter paredes impermeáveis, sem bordas, com altura suficiente para que não haja perda de água e com piso anti-derrapante.
- b) ser composta de chuveiros, em quantidade suficiente e com pressão necessária (3 a) para que haja uma higienização dos animais.

X – *SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA* ser constituído de:



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

- a) box de atordoamento.
- b) canaleta de sangria.

1 – O box de atordoamento deve ter:

- a) para bovinos/bubalinos: parede de alvenaria ou metálica, com piso metálico do basculante. Para suínos/ovinos/caprinos: piso de fácil lavagem e higienização. b) dimensões equivalentes à:

	BOVINOS	BUBALINOS	SUÍNOS	OVINOS	CAPRINOS
COMPRIMENTO	2,40 m	2,40 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
LARGURA	0,75 m	0,75 m	0,50 m	0,50 m	0,50 m
ALTURA	3,40 m	3,40 m	1,20 m	1,20 m	1,20 m

PARÁGRAFO ÚNICO – O animal após atordoado deve ser imediatamente levantado por talha para a sangria. A talha pode ser manual ou elétrica e estar a uma altura conforme item 3.7.

2 – A canaleta de sangria deve:

- a) ser de tamanho suficiente para que ocorra uma perfeita sangria do animal (tempo aproximado de sangria: 3 minutos).
- b) ser dividida, com ralos para coleta de sangue e de vômito.

XI – *SETOR DE ESFOLA/DEPILAÇÃO* ser constituído de:

- a) área para retirada de patas, chifres, couro/pelêgo e cabeça.
- b) área para escaldagem de suínos.
- c) área para depilação de suínos.
- d) área de depósito dos subprodutos.

1 – A área destinada à retirada de patas, chifres e couro/pelêgo deve ser constituída por:

- a) plataformas de dimensões e alturas adequadas para o bom desempenho dos trabalhos.
- b) plataformas de material de fácil lavagem e higienização com piso anti-derrapante.
- c) plataformas dotadas de sistemas de proteção contra acidentes de trabalho.
- d) equipamentos, quando necessário, que preservem a qualidade e a higiene do produtos de esfolatais como rolo para retirada do couro de bovinos e bubalinos e/ou ar comprimido para pele de ovinos.

2 – A área para escaldagem é formada basicamente por um recipiente (tanque) que deve:

- a) ser de dimensões (comprimento x largura x profundidade) suficientes para que o animal permaneça totalmente imerso na água.



## MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

- b) ser de material de fácil lavagem e higienização.
- c) estar cheio com água à uma temperatura adequada (entre 65° C e 72° C) para que não cause danos na carcaça.

3 – Área de depilação divide-se em “depilação propriamente dita” e “toilete”. A “depilação propriamente dita” pode ser feita por uma depiladeira automática ou manualmente (cone) sobre uma mesa de depilação. A “toilete” é um complemento da depilação e pode ser feito manualmente ou fogo (chamuscamento). Os equipamentos para depilação e toailete devem:

- a) ser de fácil manuseio.
- b) ter dimensão suficiente para acomodar o animal.
- c) ser de material de fácil lavagem e higienização.
- d) possui recipiente para coleta dos pêlos ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

4 – As áreas para coleta dos subprodutos são denominadas de: depósito de couro/pelêgo depósito para patas e chifres, depósito para pêlos, depósito para cabeças e:

- a) ser de tamanho suficiente para acomodar a produção diária;
- b) ser de fácil limpeza e higienização;
- c) estar anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de “óculo”;
- d) ter acesso externo para retirada dos subprodutos.

### XII – SETOR DE CONDENADOS

- a) estar localizado anexo ao D.I.F. (Departamento de Inspeção Final) e se comunicar com outro anexo somente através de “óculo”;
- b) ter comunicação com as demais áreas do estabelecimento que produzam condenados;
- c) ser de tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento;
- d) ser de fácil limpeza e higienização;
- e) ter acesso externo para retirada do material condenado.

XIII – *SETOR DE NÃO COMESTÍVEIS* composto pela Graxaria, a qual deve:

- a) estar localizada à uma distância aproximada de 20 (vinte) metros;
- b) ter tamanho e capacidade necessárias para atender a demanda do estabelecimento;
- c) ser de tecnologia adequada à atender as necessidades de higiene.

### ZONA LIMPA

IX – *SETOR DE EVISCERAÇÃO* – localizado após a esfola e segue a seqüência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve:

- a) se de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;
- b) ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

- c) ser de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável;
- d) ter pisos impermeáveis, anti-derrapantes, de fácil lavagem e desinfecção;
- e) ser dotado de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores;
- f) ser separado do setor de esola através de parede;
- g) ser separado do setor de vísceras brancas e vermelhas através de “óculo”;
- h) ter acesso de funcionários único e exclusivo;
- i) ser dotado de mesa para inspeção de vísceras (vermelhas e brancas) e de cabeça separação e lavagem de carcaças.

**XV – SETOR DE VÍSCERAS BRANCAS**, denominado de “buxaria/triparia” constituída por uma área de recepção e abertura (suja), e por uma de limpeza (limpa) das vísceras brancas devem:

- 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, máquinas para abertura de bucho e limpeza de tripas;
- c) ter comunicação com a área de evisceração somente por “óculo”;
- d) ter acesso somente externo;
- e) ser separado por parede entre a área suja e a limpa;
- f) ser separado do setor de vísceras vermelhas por parede.

**XVI – SETOR DE VÍSCERAS VERMELHAS**

- 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, gancheiras;
- c) ter comunicação com a área de evisceração por “óculo” ou porta;
- d) deve ter acesso externo quando não houver comunicação direta com o setor de evisceração;
- e) ser separado do setor de vísceras brancas por parede.

**XVII – SETOR DE INSPEÇÃO FINAL (DIF)**, destinado ao sequestro de carcaças suspensas que deve:

- a) ser localizado no final da linha de matança, após a plataforma de inspeção;
- b) ter trilhagem própria, com altura definida conforme item 3.7;
- c) possuir utensílios (mesa, pias, facas) e equipamentos (plataformas) próprios e independentes dos demais setores;
- d) ter acesso direto ao depósito de condenados através do “óculo”, o qual deve ser fechado através de porta.

**XVIII – SETOR DE DESOSSA/CORTES**, existente somente em estabelecimentos que realizem tais operações, localizado, preferencialmente, após a câmara fria, e deve:



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

- a) ter tamanho e iluminação (natural/artificial) condizentes com a capacidade de produção do estabelecimento;
- b) possuir ventilação adequada (natural ou artificial), a fim de que seja mantida a temperatura suficiente para não comprometer a qualidade dos produtos ali manipulados;
- c) ser dotado de utensílios e equipamentos condizentes com as operações a serem realizadas no setor, tais como mesas, facas, carrinhos, picadoras, embaladeiras, entre outros;
- d) ter acesso direto ao depósito de ossos, quer seja externo (óculo), quer seja interno (tambor).

**XIX** – *SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO* – constituído de câmaras frias e de congelamento para armazenamento de carcaças, ou cortes e devem:

- a) ser em número condizente com potencial do estabelecimento e utilização das mesmas;
- b) estar localizada próxima a área de expedição, conforme a sua utilização, quer seja carcaças, ou de cortes, ou para destino da indústria;
- c) ter tamanho adequado à capacidade instalada do estabelecimento;
- d) estar equipadas com trilhagem suficiente em altura correta, conforme item 3.7;
- e) ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a sua utilização (resfriamento/congelamento). A temperatura das câmaras deve atingir os seguintes patamares:
  - câmara de resfriamento – 0° C (zero) a 1° C (um)
  - câmara de congelamento – - 18° C (menos dezoito)
- f) ter paredes de cor clara, impermeáveis, de fácil lavagem e instalação.
- g) ter piso anti-derrapante, também de fácil lavagem e higienização.

**XX** – *SETOR DE EXPEDIÇÃO* de carcaças ou cortes

- a) ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- b) ser dotado de porta, em tamanho adequado para a finalidade, a qual deve ficar aberta somente durante o processo de expedição;
- c) ser dotada de trilhagem até o mais próximo possível do veículo transportador, no caso de carcaças.

**ANEXOS**

**XXI** – *CASA DE COURO* – Local destinado à guarda e/ou tratamento do couro que deve:

- a) estar localizado à uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial;
- b) ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
- c) ser de fácil lavagem e higienização.

**XXII** – *SANITÁRIO(S)/VESTIÁRIO(S)*

- a) localizados, preferencialmente, anexos ao estabelecimento com acesso independente, havendo área de contato direto com o interior da indústria, provido de laje;



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

---

- b) em quantidade e tamanho adequados ao número de funcionários que trabalham no local, conforme legislação específica;
- c) dotados dos equipamentos e utensílios necessários às boas práticas de higiene;
- d) dotados de pedilúvio no acesso para a área industrial.

**XXIII – ESCRITÓRIO**

- a) ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

**XXIV – OUTROS ANEXOS**

oficina, refeitório, residência e depósitos.

- a) devem estar localizados à uma distância aproximada de 10 m (vinte metros) da área industrial;
- b) não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- c) quando forem anexo ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.



ANEXO IV

REGULAMENTO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL PARA  
BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS CÁRNEOS

NORMA TÉCNICA

I - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem estar, instalados:

1. distante de criações (estábulos, pocilgas, apriscos, caprís, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 50 (quinhentos) metros.
2. 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 dos veículos de transporte.
3. 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 a via pública.

II - Todos os estabelecimentos industriais de produtos carneos devem dispor de:

1 - *ÁGUA DE ABASTECIMENTO* (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades da indústria, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando-se como referência a necessidade de 1000 (mil) litros/Tonelada/Dia, e que preencha as seguintes condições:

- a) Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades de cada setor.
- b) A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.
- c) É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água. Recomenda-se a instalação de um sistema clorador na água de abastecimento, ou a realização anual de análise de qualidade da água.

2 - *SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS* adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

- a) Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistemas 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) O sistema de tratamento de dejetos deverá possuir forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

3 - *INSTALAÇÕES* em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como recepção, armazenamento, desossa, salga, fabricação, cozimento, defumação, cura, rotulagem, estocagem, expedição e etc.. Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre produtos prontos e matéria prima não processada ou em processamento.



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

4 - *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 da indústria.

1 - Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:

- a) de material impermeável e resistente (proibido madeira);
- b) de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;

2 - Compreende-se por equipamentos: serras (desossa), pias, esterilizadores, talhas, equipamentos para moer, fatiar, picar, misturar, embutir e outros, como tanques plataformas, caldeira, etc, e devem ser:

- a) em número e tamanho (capacidade) suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- b) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização, sendo que aqueles que tiverem contato direto com a matéria prima ou produtos em fabricação devem ser do tipo não oxidável de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo: pias, em locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;
- c) serras, que podem ser automáticas ou manuais;
- d) esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta cinco graus centígrados);
- e) caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIP/POA.

5 - *ILUMINAÇÃO* natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6 - *VENTILAÇÃO* natural, abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência, via condicionadores de ar, exaustores ou outros.

7- *PÁTIOS* Pavimentado de modo a evitar a formação de poeira ou de barro. Permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

III - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos devem possuir:

1 - *PISO* de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Quando o escoamento for através de canaletas, estas devem ter o fundo côncavo.

2 - *PAREDES* em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que atenda os seguintes requisitos.

- a) O ângulo entre paredes e entre pisos e paredes devem ser arredondados de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.
- b) Nas seções onde haja manipulação de produtos comestíveis não é permitido o uso de tinta desamável.



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

3. - *FORRO* somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e devendo ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser muito bem vedada.

4 - *JANELAS* metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas, ou outro sistema, não sendo permitida sua fixação com armadura de madeira. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 - *PORTAS* metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

6 - *PÉ DIREITO* - adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que hajam boas condições de temperatura dentro de todos os setores. Recomenda-se altura mínima de 3,00 (metros) na área industrial e 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros) nas câmaras frias.

7 - *FUNCIONÁRIOS* - Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento, conforme seu tamanho e capacidade. Quando em atividade devem trajar uniforme completo composto de calça, avental, gorro e botas de cor clara. O acesso de funcionários deve ser:

- a) único, preferencialmente através do vestiário.
- b) provido de pedilúvio na entrada do setor operacional, construído de forma e tamanho que sua utilização não possa ser burlada.
- c) dotado de lavadouro de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.

8 - *VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS* devem ser:

- a) em tamanho e número suficiente conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.
- b) provido de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiro(s), pias (preferencialmente de acionamento automático), toalhas descartáveis, saboneteira para sabão líquido, bancos e armários para guarda de roupas e objetos pessoais.
- c) localizado preferencialmente anexo ao estabelecimento industrial, não havendo comunicação direta com a área interna e provido de laje.

IV - Todos os estabelecimentos industriais de produtos cárneos para serem registrados no SIP/POA, devem possuir:

1 - *ÁREA DE RECEPÇÃO* composta de:

- a) Hall de recepção - local destinado a recepção da matéria prima, isolado das demais dependências por meio de porta telada provida de fechamento automático
- b) Câmara Fria - local destinado ao armazenamento da matéria prima, com capacidade suficiente para atender as necessidades da indústria, a trilhagem deverá apresentar uma altura mínima de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros), distante entre si no mínimo 0,60 (sessenta centímetros). As águas dos forçadores devem ser canalizadas evitando acúmulo no interior da câmara. Dependendo da quantidade de matéria prima a ser armazenada para processamento, a



## MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

instalação de câmara fria pode ser substituída por um refrigerador ou outro equipamento de menor porte mas que mantenha o produto resfriado até seu processamento.

### 2 - *ÁREA DE MANIPULAÇÃO* - Deve possuir:

- a) Setor de desossa - destinado a promover a desossa de carcaças e preparação dos cortes que serão usados na indústria. Neste setor deverão ser instaladas mesas apropriadas para manipulação de produtos, serras apropriadas para cortes, esterilizador de facas e gancheiras para cortes primários. O local para depósito de ossos deve ser exclusivo para tal, ser fechado e quando localizado externamente, comunicar-se com o setor de desossa através de óculo.
- b) Setor de salga: destinado a salga de produtos deve possuir mesas de salga seca e tanques para salga úmida, de material resistente e impermeável, sendo a comunicação deste setor com a desossa feita por meio de óculo.
- c) Setor de fabricação - local destinado a fabricação dos produtos, deve possuir os equipamentos necessários e próprios ao tipo de produto fabricado, em quantidade e tamanho suficiente as necessidades, entre os quais podemos citar: moedor de carnes, misturador, picador e embutideira. As mesas devem ser de material que permita uma perfeita higienização.

3 - *ÁREA QUENTE*: local destinado ao cozimento e defumação de produtos. Composto basicamente por fumeiros e tachos de cozimento, em quantidade adequada à produção. Os fumeiros devem apresentar uma largura máxima de 1,80 m (um metro e oitenta centímetros).

A alimentação dos fumeiros e o sistema de aquecimento dos tachos de cozimento, obrigatoriamente deverá ser feita pela área externa.

### 5 - *ÁREA DE EXPEDIÇÃO*: deve possuir:

- a) Setor de Embalagem - Localizado junto a expedição, necessitando de mesas e equipamentos adequados e suficientes para a atividade.
- b) Setor de Estocagem - local destinado ao armazenamento de produtos acabados, necessita de refrigeração, composto por uma câmara fria com capacidade adequada a produção. Faz parte ainda do setor de estocagem um local destinado a cura de produtos, isolado da expedição.
- c) Setor de condimentos e embalagens: anexos à área de manipulação, destinado à guarda de embalagens e condimentos usados na fabricação de produtos. Devem ser construídos de forma que possuam porta comunicando para o interior da fabricação e óculo para o exterior da indústria. Deverão apresentar ainda, prateleiras destinadas ao armazenamento dos condimentos usados na fabricação. Aqui permite-se o uso de madeira desde que bem trabalhadas.
- d) Setor de Tripas: anexo a área de manipulação, deve ser construído de forma que apresente porta para a área externa da indústria e óculo para a área interna de manipulação, deve possuir basicamente um tanque para lavagem de tripas.

5 - *ANEXOS* - São considerados como anexos : escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais, etc. É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

## CAPÍTULO I REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LINGÜIÇA



## MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

### 1. ALCANCE

1.1. Objetivo: Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deverá apresentar o produto cárneo denominado Linguiça.

1.2. Âmbito de Aplicação: O presente regulamento refere-se ao produto Linguiça, destinado ao comércio nacional e/ou internacional.

### 2. DESCRIÇÃO

2.1. Definição: Entende-se por Linguiça o produto cárneo industrializado, obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, e submetido ao processo tecnológico adequado. As carcaças utilizadas para a produção de linguiça devem ser adquiridas de empresas certificadas pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F/P.O.A) ou Serviço de Inspeção Estadual (S.I.P/P.O.A).

2.2. Classificação: Variável de acordo com a tecnologia de fabricação.

Trata-se de um:

- a) produto fresco
- b) produto seco, curado e/ou maturado
- c) produto cozido
- d) outros.

De acordo com a composição da matéria-prima e das técnicas de fabricação:

- a) Linguiça Calabresa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.
- b) Linguiça Portuguesa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação.
- c) Nota: A forma de apresentação consagrada do produto é a de uma "ferradura", e com sabor acentuado de alho.
- d) Linguiça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.
- e) Paio: É o produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.

Nas linguiças denominadas Tipo Calabresa, Tipo Portuguesa e Paio, que são submetidas ao processo de cozimento, será permitido a utilização de até 20% de CMS - Carne Mecanicamente Separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara ao consumidor a expressão "carne mecanicamente separada de ...." (espécie animal), além da obrigatoriedade de constar na relação de ingredientes a expressão "contém..." ou "com CMS (espécie animal)".

Nota: a CMS utilizada poderá ser substituída por carne de diferentes espécies de animais de açougue, até o limite máximo de 20 %.

2.3. Designação (Denominação de Venda): O produto será designado de Linguiça, seguido de denominação ou expressões que o caracterizem, de acordo com a sua apresentação para venda, tais como:

- a) Linguiça de Carne Bovina
- b) Linguiça de Carne Suína
- c) Linguiça de Lombo Suíno
- d) Linguiça de Lombo e Pernil Suíno
- e) Linguiça de Carne Suína Defumada
- f) Linguiça Calabresa
- g) Linguiça Portuguesa



## MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

- h) Lingüiça Toscana
- i) Lingüiça de Carne de Peru
- j) Lingüiça de Carne de Frango
- k) Lingüiça Mista
- l) Lingüiça Tipo Calabresa
- m) Lingüiça Tipo Portuguesa
- n) Lingüiça Cozida de ...
- o) Paio
- p) Outros

### 3. REFERÊNCIAS

- Código de Defesa do Consumidor. Lei nº 8.078 de 11 de Setembro de 1990, Brasil.
- Code of Federal Regulations, Animal and Animal Products, USA, 1982.
- Codex Alimentarius - Volume 10 - Programa conjunto FAO/ OMS sobre Normas Alimentarias, Comisión del Codex Alimentarius, Roma, 1994.
- ICMSF- Microorganismus in foods. 2. Sampling for microbiological analysis: Principles and specific applications. University of Toronto. Press, 1974.
- Decreto nº 63.526 de 04 de Novembro de 1968, Ministério da Agricultura, Brasil.
- European Parliament and Council Directive nº 95/2/EC of 20 February 1995. Official Journal of the European Communities No L61/1, 18/03/95.
- Portaria INMETRO nº 88 de 24 de Maio de 1996, Ministério da Indústria, do Comércio e do Turismo, Brasil.
- Padrões Microbiológicos. Portaria nº 451 de 19/09/97 - Publicada no DOU de 02/07/98, Ministério da Saúde - Brasil.
- Programa Nacional de Controle de Resíduos Biológicos. Portaria nº 110 de 26 de Agosto de 1996, Ministério da Agricultura, Brasil.
- Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA - Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952.
- Resolução 91/94- Mercosul, Portaria 74 de 25/05/95, Ministério da Ind., Com. e Turismo, Brasil.
- Resolução GMC 36/93- Mercosul, 1993.
- Portaria nº 368, de 04/09/97 - Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Elaboração para Estabelecimentos Elaboradores/ Industrializadores de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.
- Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.
- Normas ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) - Plano de Amostragem e Procedimentos na Inspeção por atributos- 03.011- NBR 5426 - Jan/1985
- Portaria nº 1004 de 11.12.98 - Regulamento Técnico Atribuição de Função de Aditivos, Aditivos e seus Limites Máximo de uso para a Categoria 8 - Carne e Produtos Cárneos - Ministério da Saúde, Brasil
- Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 - Métodos Analíticos Físico-químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

### 4. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

#### 4.1. Composição

4.1.1. Ingredientes Obrigatórios: Carne das diferentes espécies de animais de açougue e sal.

4.1.2. Ingredientes Opcionais

- a) Gordura



## MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

- b) Água
- c) Proteína vegetal e/ou animal
- d) Açúcares
- e) Plasma
- f) Aditivos intencionais
- g) Aromas, especiarias e condimentos.

Nota: Permite-se a adição de proteínas não cárnicas, no teor máximo de 2,5%, como proteína agregada. Não sendo permitida a sua adição nas lingüiças toscana, calabresa, portuguesa, blumenau e colonial.

### 4.2. Requisitos

4.2.1. Características Sensoriais: São definidas de acordo com o processo de obtenção.

4.2.1.1. Textura: Característica

4.2.1.2. Cor: Característica

4.2.1.3. Sabor: Característico

4.2.1.4. Odor: Característico

4.2.2. Características Físico-Químicas

	FRESCAIS	COZIDAS	DESSECADAS
Umidade ( máx)	70%	60%	55%
Gordura ( máx)	30%	35%	30%
Proteína ( min)	12%	14%	15%
Cálcio (base seca) (máx)	0,1%	0,3%	0,1%

4.2.3. Fatores essenciais de qualidade

4.2.3.1. É proibido o uso de CMS (carne mecanicamente separada) em Lingüiças Frescais (cruas e dessecadas).

4.2.3.2. O uso de CMS em Lingüiças Cozidas, fica limitado em 20%.

4.2.4. Acondicionamento:

- a) Envoltórios naturais
- b) Envoltórios artificiais
- c) Embalagens plásticas ou similares
- d) Caixas

4.2.4.1 Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glaceantes, que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente.

## 5. ADITIVOS E COADJUVANTES DE TECNOLOGIA/ ELABORAÇÃO

De acordo com o regulamento específico vigente.

## 6. CONTAMINANTES

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores ao limites estabelecido pelo Regulamento Vigente. Cada produto beneficiando, registrado e comercializado pela agroindústria, deverá ser enviado ao menos uma vez ao ano para análise físico, química e microbiológica, em laboratório credenciado pelo MAPA.

## 7. HIGIENE



## MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS

ESTADO DO PARANÁ

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

### 7.1. Considerações Gerais

7.1.1. As práticas de higiene para a elaboração do produto recomenda-se estar de acordo com o estabelecido no: "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para os Produtos Cárnicos Elaborados" (Ref. CAC/RCP 13 - 1976 (rev. 1, 1985).

"Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para a Carne Fresca" (CAC/RCP 11-1976 (rev. 1, 1993).

"Código Internacional Recomendado de Práticas - Princípios Gerais de Higiene dos Alimentos" (Ref.: CAC/RCP 1 - 1969 (rev. 2 - 1985) - Ref. Codex Alimentarius, vol. 10, 1994.

7.1.2. Toda a carne usada na elaboração de Lingüiças, deverá ter sido submetida aos processos de inspeção prescritos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30691, de 29/03/1952.

7.1.3. As Lingüiças deverão ser tratadas termicamente em conformidade com as seções 7.5 e 7.6.1. à 7.6.7. do "Código Internacional Recomendado de Práticas de Higiene para Alimentos pouco ácidos e Alimentos acidificados envasados".

7.1.4. Após ter sido inspecionado a carne para Lingüiças, não deverá ficar exposta à contaminação ou adicionada de qualquer substância nociva para o consumo humano.

7.1.5. As carnes para produção de Lingüiças e as Lingüiças já elaboradas, deverão ser manipuladas, armazenadas e transportadas em locais próprios de forma que as Lingüiças estejam protegidas da contaminação e deteriorização.

7.1.6. As Lingüiças curadas e dessecadas, defumadas ou não, poderão apresentar em sua superfície externa "mofos", que deverão ser de gênero não nocivos a saúde humana.

7.2. Critérios Macroscópicos/ Microscópicos: O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

7.3. Critérios Microbiológicos: O produto deve obedecer à legislação específica em vigor.

### 8. PESOS E MEDIDAS

Aplica-se o Regulamento vigente

### 9. ROTULAGEM

Aplica-se o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

9.1. Será designado de Lingüiça, seguida da expressão que lhe for atribuída, de acordo com a matéria-prima utilizada, processo tecnológico ou região de origem.

### 10. MÉTODOS DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICOS

- Instrução Normativa n. 20 de 21.07.99, publicada no DOU de 09.09.99 - Métodos Analíticos Físico-Químicos para Controle de Produtos Cárneos e seus Ingredientes - Sal e Salmoura - SDA - Ministério da Agricultura e Abastecimento, Brasil.

### 11. AMOSTRAGEM

Seguem-se os procedimentos recomendados pela norma vigente (ABNT).

## CAPÍTULO II

### REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE GORDURAS DE SUÍNOS



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

Art. 1º - Entende-se por banha, genericamente, o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos ou de matérias-primas outras como definido neste Regulamento. É proibido no fabrico da banha o emprego de ossos da cabeça, órgãos das cavidades torácicas e abdominal, de gorduras rançosas ou com outros defeitos, de restos de produtos tratados por via úmida, de amígdalas, de pálpebras, de gorduras de raspagem, de retenção nas "piletas" ou semelhantes, sendo proibido também, o aproveitamento de carcaças e partes de carcaças condenadas pela Inspeção Federal.

Os tecidos adiposos devem estar razoavelmente isentos de tecidos musculares e de sangue.

Parágrafo único - Permite-se para o produto referido neste artigo a cristalização da gordura em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria ou outro processo adequado. As carcaças utilizadas para o beneficiamento de gorduras de suínos devem ser adquiridas de empresas certificadas pelo Serviço de Inspeção Federal (S.I.F/P.O.A) ou Serviço de Inspeção Estadual (S.I.P/P.O.A).

A banha se classifica em:

- a) banha;
- b) banha refinada;
- c) banha comum;
- d) banha comum refinada.

Art. 2º - Entende-se por "banha" o produto obtido pela fusão exclusiva de tecidos adiposos frescos de suínos inclusive quando procedentes de animais destinados a aproveitamento condicional pela Inspeção Federal, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo D.I.P.O.A., e tão-somente submetido à sedimentação, filtração e eliminação da umidade.

A "Banha" deve satisfazer às seguintes especificações:

- a) cor branca ou branco-creme;
- b) inodora ou com odor a torresmo;
- c) textura homogênea ou ligeiramente granulada;
- d) umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;
- e) acidez no estabelecimento produtor 1 ml ( um mililitro) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
- f) ausência de ranço (Kreis).

Art. 3º - Entende-se por "banha refinada" o produto obtido exclusivamente pela fusão dos tecidos adiposos frescos de suínos, inclusive quando procedentes de animal destinado a aproveitamento condicional pela Inspeção, em autoclaves sob pressão, em tachos abertos de dupla parede, em digestores a seco, ou por outro processo aprovado pelo D.I.P.O.A., submetido a beneficiamento subsequente: classificação, desodorização parcial, filtração e eliminação da umidade, além da cristalização em batedores abertos de dupla parede com circulação de água fria, sob ação de rolo frigorífico, pelo processo "votator" ou por outro aprovado pelo D.I.P.O.A.

A banha refinada deve satisfazer às seguintes especificações:

- a) cor branca;
- b) odor levemente a torresmo;
- c) textura - pasta homogênea ou ligeiramente granulada;
- d) umidade e resíduos 0,5% (meio por cento) no máximo;



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

- e) acidez no estabelecimento produtor 2ml (dois mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo;
- f) ausência de ranço (Kreis).

Art. 4º - Entende-se por "banha comum" o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suínos, de mistura com ossos, pés, recortes de bochechas, aparas de carne e línguas, lábios, focinhos, rabos, traquéia, pâncreas, recortes de produtos curados de suínos, esôfagos, torresmos, gordura e de decantação de tecidos adiposos de suínos, gordura de cozinhamento e inclusive essas mesmas matérias-primas quando procedentes de animais destinados a esse aproveitamento pela Inspeção.

Permite-se o beneficiamento da banha comum de acordo com as técnicas previstas neste Regulamento, quando o produto será designado "banha comum refinada".

A banha comum ou a banha comum refinada, devem obedecer às seguintes especificações:

- a) cor branca ou branco-mate;
- b) odor a torresmo;
- c) textura: pasta homogênea ou ligeiramente granulada;
- d) umidade e resíduos - 1% (um por cento) no máximo;
- e) acidez no estabelecimento produtor 3ml (três mililitros) em soluto alcalino normal por cento, no máximo
- f) ausência de ranço (Kreis).

Art. 5º - É permitido o beneficiamento da "banha" em estabelecimento sob a Inspeção Federal desde que procedente de outras fábricas registradas no D.I.P.O.A .

§ 1º - Nestes casos a Inspeção Federal submeterá o produto a um exame preliminar e só autorizará o beneficiamento quando considerado em boas condições.

§ 2º - Sempre que o produto a beneficiar se encontre em más condições, a Inspeção Federal providenciará sua inutilização como produto comestível.

§ 3º - A juízo do D.I.P.O.A . o produto poderá retornar ao estabelecimento de origem, para fins de rebeneficiamento.

§ 4º - No caso do parágrafo anterior, a Inspeção Federal submeterá o produto a novos exame, antes de autorizar o rebeneficiamento.

Art. 6º - É proibido o fabrico de banha em tacho simples, à fogo direto.

Art. 7º - A banha que não enquadrar nas especificações deste Regulamento será considerada imprópria para o consumo e tratada como nele se dispõe para os produtos gordurosos não comestíveis.

Art. 8º - Suprimido pelo Decreto 1.255/62.

Art. 9º - É permitida a adição de estearina de banha, obtida por prensagem, em quantidade estritamente necessária para homogeneização e dar ao produto consistência e empastamento que permitam a embalagem em papel apergaminhado e sua exposição à venda das condições ambientes.

Art. 10º Para classificação da "banha refinada", permite-se o emprego da terra crê ( terra fuller), terra de diatomáceas, carvão ativado ou ainda de misturas dessas substâncias empregadas em condições tecnológicas de tempo, temperatura e quantidade estritamente necessárias.

Parágrafo único - Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento.

Art. 11º - É permitido o uso de substâncias químicas para neutralizar ou branquear a banha refinada e a banha comum, mediante prévia aprovação do D.I.P.O. A .

Parágrafo único - Esses produtos devem ser completamente eliminados no decorrer do beneficiamento.

Art. 12º - A matéria-prima destinada ao preparo da banha quando não trabalhada no mesmo dia do abate dos animais, deve ser mantida em câmaras frias até sua fusão.



**MUNICÍPIO DE NOVA LARANJEIRAS**

**ESTADO DO PARANÁ**

CNPJ: 95.587.648/0001-12

Rua Rio Grande do Sul, nº 2122, Centro – CEP: 85350-000

Fone: (42) 36371148

Parágrafo único - Em todos os casos, a matéria prima será previamente lavada.

Art. 13º - É permitido o emprego de antioxidante na banha desde que aprovado pelo D.I.P.O.A . , e mediante declaração nos respectivos rótulos.

Art. 14º - A banha que ainda se encontre no estabelecimento produtor e que por qualquer circunstância não mais se enquadre nas especificações fixadas neste Regulamento, a juízo da Inspeção Federal, pode ser rebeneficiada pelas técnicas aqui previstas.

Art. 15º - Entende-se por "unto fresco ou gordura de porco em rama" a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras, devidamente prensadas.

Art. 16º - O "unto" ou "gordura de porco em rama" deve satisfazer às seguintes especificações:

- 1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento do produtor;
- 2 - isento de manchas e coágulos sangüíneos e de tecido muscular;
- 3 - não apresentar defeitos de manipulação ou de higiene;
- 4 - boa apresentação comercial, em embalagem que proteja o produto do contato com substâncias estranhas e de contaminações .

Art. 17º - Entende-se por "toucinho fresco" o panículo adiposo dos suínos ainda com a pele.

§ 1º - Quando submetido à frigorificação, será designado "toucinho frigorificado".

§ 2º - Quando tratado pelo sal (cloreto de sódio) apresentando incisões mais ou menos profundas na sua camada gordurosa, será designado "toucinho salgado".

§ 3º - Esses produtos devem satisfazer às seguintes especificações:

- 1 - ausência de ranço ao sair do estabelecimento produtor;
- 2 - isentos de manchas amareladas ou coágulos sangüíneos;
2. - apresentação comercial em embalagem que os proteja do contato com substâncias estranhas e de contaminações.

§ 4º - É proibido o emprego de antioxidantes diretamente no produto ou no sal usado no seu preparo.