

Art. 67. O setor de miúdos internos deve possuir equipamentos para pré-resfriamento integrados de forma contínua ao processo produtivo.

§ 1º Os parâmetros de resfriamento devem ser passíveis de monitoramento e podem ser implementados por meio de:

- I - imersão em água contracorrente com renovação contínua;
- II - câmara de resfriamento; ou
- III - sistemas equivalentes validados.

§ 2º A temperatura superficial máxima dos miúdos na saída do sistema de pré-resfriamento é de 7 °C (sete graus Celsius).

§ 3º O pré-resfriamento é dispensado quando o produto seguir imediatamente para o congelamento, desde que o estabelecimento mantenha controle de tempo e de fluxo entre as etapas, com validação do processo e registros auditáveis.

§ 4º Os parâmetros previstos neste artigo devem ser validados pelo estabelecimento considerando:

- I - perigos biológicos relevantes; e
- II - eficácia de medidas de controle.

§ 5º São consideradas medidas de controle aquelas aplicadas ao processo e ao produto destinadas a prevenir, eliminar ou reduzir perigos a níveis aceitáveis, incluindo, entre outras:

- I - o controle de parâmetros como temperatura, tempo, pH e atividade de água; e
- II - o controle do uso de adjuvantes tecnológicos, quando aplicável, cuja eficácia seja demonstrada por meio de verificação ou validação documentada.

Art. 68. O setor de miúdos internos deve possuir instalações e equipamentos para a remoção contínua de ossos de descarte e demais resíduos não comestíveis, garantindo fluxo contínuo e segregado em relação aos produtos comestíveis.

Subseção III

Setor de miúdos externos

Art. 69. O setor de miúdos externos é o local destinado à manipulação, toalete e preparo da máscara, incluindo as orelhas e focinho, patas, rabo e demais tecidos externos comestíveis provenientes do abate.

Parágrafo único. O estabelecimento deve apresentar local e fluxo de produção compatíveis com a natureza de cada tipo de miúdo externo e a sua destinação, para prevenção da contaminação associada a cada tipo de miúdo.

Art. 70. O setor de miúdos externos deve estar separado fisicamente por meio de paredes inteiras dos demais setores, sendo proibida a sua comunicação direta com estes.

Art. 71. O setor de miúdos externos deve possuir equipamentos para pré-resfriamento integrados de forma contínua ao processo produtivo.

§ 1º Os parâmetros de resfriamento devem ser passíveis de monitoramento e podem ser implementados por meio de:

- I - imersão em água contracorrente com renovação contínua;
- II - câmara de resfriamento; ou
- III - sistemas equivalentes validados.

§ 2º A temperatura superficial máxima dos miúdos externos na saída do sistema de pré-resfriamento é de 7 °C (sete graus Celsius).

§ 3º O pré-resfriamento é dispensado quando o produto seguir imediatamente para o congelamento, desde que o estabelecimento mantenha controle de tempo e de fluxo entre as etapas, com validação do processo e registros auditáveis.

§ 4º Os parâmetros previstos neste artigo devem ser validados pelo estabelecimento considerando:

- I - perigos biológicos relevantes; e
- II - eficácia de medidas de controle.

§ 5º São consideradas medidas de controle aquelas aplicadas ao processo e ao produto destinadas a prevenir, eliminar ou reduzir perigos a níveis aceitáveis, incluindo, entre outras:

- I - o controle de parâmetros como temperatura, tempo, pH e atividade de água; e
- II - o controle do uso de adjuvantes tecnológicos, quando aplicável, cuja eficácia seja demonstrada por meio de verificação ou validação documentada.

Art. 72. Deve haver equipamentos e utensílios para lavagem, escorrimento e toalete dos produtos, dimensionados conforme a capacidade de abate e confeccionados em material de fácil higienização.

Art. 73. O setor de miúdos externos deve possuir instalações e equipamentos para remoção contínua de ossos de descarte e outros resíduos não comestíveis, garantindo fluxo contínuo e segregado em relação aos produtos comestíveis.

Subseção IV

Setor de triparia

Art. 74. O setor de triparia é o local destinado à manipulação, toalete e preparo de vísceras abdominais para fins comestíveis, sendo constituída de dois setores separados fisicamente até o teto, divididos em primeira fase e segunda fase.

Art. 75. O setor de triparia deve ser estruturado em:

I - primeira fase: esvaziamento, lavagem inicial e triagem, inversão, raspagem fina, toalete; e

II - segunda fase: toalete, cozimento, salga ou preparo final.

Art. 76. Deve haver áreas e equipamentos distintos para:

- I - esvaziamento e lavagem inicial;
- II - remoção de mucosas e toalete;
- III - lavagem final; e
- IV - cozimento, salga e embalagem.

Parágrafo único. Cada área deve possuir um sistema independente de drenagem, que impeça refluxos.

Art. 77. O setor de triparia deve estar separado por meio de paredes dos demais setores, sendo proibida sua comunicação direta com os demais setores de miúdos e com a sala de abate.

§ 1º A passagem das vísceras da primeira fase para a segunda fase deve ser realizada por meio de óculo sanitário.

§ 2º O setor de triparia deve ser projetado de forma a manter o fluxo linear e unidirecional, desde a recepção até o envio dos produtos limpos para resfriamento ou salga.

Art. 78. Quando se tratar de produtos de triparia que exijam processamento térmico, os procedimentos devem:

- I - ocorrer em área dedicada e isolada;
- II - seguir parâmetros validados para eliminação ou redução de perigos ao nível aceitável; e
- III - garantir segregação total entre produtos crus e tratados.

Art. 79. No setor de triparia deve haver local para higienização e guarda de utensílios e equipamentos de uso exclusivo neste setor, preservadas as condições de fluxo de produção e sendo prevenidos os riscos de contaminação cruzada.

Art. 80. O estabelecimento deve apresentar instalações exclusivas e adequadas para a salga e embalagem de produtos de triparia, garantindo condições higiênicas-sanitárias e rastreabilidade durante todas as etapas do processo.

Art. 81. O armazenamento de produtos de triparia deve ser realizado em instalações e equipamentos específicos, construídas e mantidas para preservar sua integridade e impedir contaminações físicas, químicas ou microbiológicas.

Art. 82. O setor de triparia deve possuir instalações e equipamentos para remoção contínua de resíduos e produtos não comestíveis, garantindo o fluxo de produção contínuo e segregado em relação aos produtos comestíveis.

Seção V

Setor de Frigorificação

Art. 83. Este setor inclui:

- I - câmaras de resfriamento;
- II - câmaras de cura;
- III - câmaras de congelamento;
- IV - câmaras de descongelamento;
- V - instalações de choque térmico;
- VI - túneis de congelamento; e
- VII - antecâmaras e demais instalações de frio.

Parágrafo único. Essas instalações devem ser construídas com material higienizável e possuir isolamento térmico adequado para as operações.

Art. 84. A trilhagem nas áreas de circulação, resfriamento, congelamento e expedição de carcaças deve possuir altura suficiente para que se mantenha distância mínima de 0,50 m (zero vírgula cinquenta metro) entre a carcaça e o piso ou calha, aplicável a todas as categorias de suídeos.

Art. 85. As instalações frigoríficas devem ser dimensionadas e climatizadas para:

- I - garantir o resfriamento ou congelamento de toda a produção;
- II - manter as faixas de temperatura necessárias à conservação dos produtos, conforme a categoria e o processo de produção autorizado; e
- III - atender a capacidade de abate autorizada em projeto.

§ 1º A climatização do ambiente deve garantir a manutenção da temperatura mínima especificada para conservação dos produtos conforme processo de produção autorizado.

§ 2º As instalações frigoríficas devem apresentar termômetros identificados e sensores calibrados, posicionados nos pontos de maior temperatura, com demonstradores localizados em pontos de fácil acesso e visualização.

Art. 86. O distanciamento mínimo entre trilhos paralelos nas câmaras de resfriamento deve ser de:

- I - 0,50 m (zero vírgula cinquenta metro) para meias carcaças isoladas em ganchos; e
- II - 0,60 m (zero vírgula sessenta metro) para carcaças em balancins.

Parágrafo único. O mesmo distanciamento mínimo deve ser mantido entre trilhos, paredes e colunas.

Art. 87. A câmara de resfriamento deve permitir espaçamento entre carcaças.

Parágrafo único. O espaçamento deve ser ajustado para pesos superiores ou inferiores, prevenindo contato entre carcaças e garantindo ventilação adequada.

Art. 88. As antecâmaras são instalações destinadas à equalização de temperaturas e à circulação de carcaças e produtos, compreendendo o espaço delimitado por paredes e localizadas em áreas que dão acesso às instalações frigoríficas.

§ 1º Podem ser climatizadas ou não, conforme a finalidade a que se destinam, sendo proibido seu uso para depósito ou estocagem.

§ 2º Quando não for possível minimizar a diferença de temperatura entre os setores, a instalação da antecâmara é obrigatória.

§ 3º A instalação da antecâmara pode ser dispensada se atendido o seguinte:

- I - o fluxo para a frigorificação contar com dispositivos tecnológicos capazes de minimizar de forma efetiva a diferença de temperatura entre os setores;
- II - estiver garantida a manutenção das condições higiênicas-sanitárias; e
- III - estiver garantida a ausência de formação de condensação, gelo ou neve.

Art. 89. As câmaras de resfriamento devem possuir fluxo de entrada e saída que impeça o cruzamento entre carcaças resfriadas e não resfriadas.

Art. 90. As instalações frigoríficas devem ser projetadas e construídas para prevenir condensação, formação de gelo, neve e acúmulo de águas residuais no piso.

Art. 91. Nas aberturas externas destinadas à expedição de carcaças ou produtos deve haver:

- I - dispositivos que impeçam entrada de ar externo e pragas;
- II - proteção contra intempéries; e
- III - dispositivos para acoplamento de veículos transportadores.

Seção VI

Setor de desossa de carcaças suídeas

Art. 92. O setor de desossa de carcaças suídeas é um ambiente exclusivamente destinado ao esposteamento e à desossa de carcaças resfriadas, incluindo preparo e embalagem de cortes, devendo possuir climatização adequada, conforme disposto no art. 233.

Art. 93. Deve haver trilhamento que permita o transporte das carcaças até o setor de desossa de carcaças suídeas.

Art. 94. É obrigatória a instalação de local para a revisão das carcaças, com finalidade higiênico-sanitária, sob responsabilidade do estabelecimento, localizado junto ao início da trilhagem do setor de desossa de carcaças suídeas.

Parágrafo único. O local referido no caput deve apresentar espaço e intensidade luminosa suficientes para a realização das atividades de verificação oficial.

Art. 95. É obrigatória a instalação de dispositivos para higienização de utensílios e equipamentos utilizados no processo de esposteamento e desossa.

§ 1º A instalação de dispositivos fixos de higienização no setor pode ser dispensada quando o estabelecimento adotar procedimento de substituição periódica de facas, chairas e demais utensílios, com intervalos e critérios definidos no programa de autocontrole, previamente validados, assegurando condição higiênico-sanitária equivalente.

§ 2º Nos locais destinados à revisão e a reinspeção de carcaças ou em operações que envolvam risco de contaminação, a instalação de dispositivos de higienização é obrigatória.

Art. 96. Sempre que prevista a possibilidade de toalete sanitária nos programas de autocontrole, deve ser instalada uma estrutura específica e adequada para a sua realização.

Seção VII

Setor de recebimento e expedição geral e de insumos

Art. 97. O recebimento e a expedição de matérias-primas e produtos devem ser realizados em docas dotadas de meios de acoplamento e vedação aos veículos transportadores e de proteção contra intempéries, de modo a assegurar a integridade dos produtos e prevenir a contaminação.

Parágrafo único. Nas aberturas externas destinadas à expedição de carcaças ou produtos, devem ser adotados dispositivos de barreira que impeçam o ingresso de pragas e minimizem a entrada de ar externo, inclusive durante as operações de carga.

Art. 98. O estabelecimento deve apresentar local para reinspeção dos produtos expedidos e das matérias-primas recebidas.

Art. 99. Os locais de expedição de produtos acabados devem apresentar uma temperatura do ambiente que mantenha a condição de conservação dos produtos conforme a sua natureza.

Art. 100. A estrutura e as instalações do local de expedição devem prevenir a formação de condensação, gelo ou neve.

Seção VIII

Setor de beneficiamento e industrialização

Art. 101. As câmaras de matérias-primas devem ser construídas permitindo a armazenagem ordenada e separada por categorias de matérias-primas, facilitando o fluxo de produção e prevenindo a contaminação cruzada.

Parágrafo único. As suas instalações devem dispor de:

- I - sistemas de refrigeração ou congelamento compatíveis com os requisitos de conservação das matérias-primas;
- II - termômetros identificados; e
- III - sensores calibrados e visíveis para monitoramento contínuo.

