

Serviço de Inspeção Estadual - SIE, o Programa de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC) ou programa considerado equivalente pelo SIE.

Art. 32. A ADEPARÁ, por intermédio do Serviço de Inspeção Estadual - SIE, procederá a inspeção periódica da obra em andamento no estabelecimento em construção, ampliação, remodelação, conforme projeto aprovado.

Art. 33. Qualquer estabelecimento que interromper seu funcionamento por prazo superior a 6 (seis) meses somente poderá reiniciar suas atividades após inspeção prévia de todas as suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único. Quando o prazo de interrupção de funcionamento for superior a 1 (um) ano, o estabelecimento terá o seu registro automaticamente cancelado.

Art. 34. O Título de Registro de estabelecimento tem validade de 1 (um) ano, a contar da data de sua emissão, podendo ser renovado por igual período.

§ 1º O Funcionamento de estabelecimento sem a existência de um Título de Registro válido sujeita o infrator à aplicação das sanções previstas no art. 12 da Lei nº 6.679, de 2004 e demais combinações previstas em lei.

§ 2º O proprietário do estabelecimento deverá efetuar o pagamento da taxa correspondente para renovação do Título de Registro.

Seção Única

Da Transferência do Registro

Art. 35. Nenhum estabelecimento registrado poderá ser vendido ou arrendado sem que, concomitantemente, seja feita a transferência de responsabilidade do registro ou do relacionamento pela empresa registrada no Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

§ 1º Enquanto a transferência prevista neste artigo não se efetivar, continua responsável pelo funcionamento do estabelecimento a empresa em nome da qual foi efetuado o registro no Serviço de Inspeção Estadual - SIE.

§ 2º A empresa sucessora será obrigada a cumprir todas as obrigações e deveres assumidos pelo responsável anterior, independentemente de outras que venham a ser determinadas pela ADEPARÁ.

§ 3º A aquisição de estabelecimento não afeta a validade do Título de Registro emitido e transfere ao adquirente a obrigação de promover as diligências necessárias a sua renovação ou regularização, se for o caso.

§ 4º A transferência de estabelecimento está condicionada ao pagamento da taxa correspondente na forma da lei.

CAPÍTULO III

DO FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 36. Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, que realizem o comércio intraestadual, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, equipamento e utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 37. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 38. Para aprovação de estabelecimento de produto de origem animal, realizada pelo Serviço de Inspeção Estadual - SIE, devem ser atendidas as seguintes condições:

I. localizar-se em ponto distante de fonte produtora de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

II. dispor de área suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências;

III. possuir vias de acesso e área externa urbanizadas e pavimentadas, em condições adequadas de manutenção e limpeza;

IV. dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficientes em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades, de ordem tecnológica, cabíveis;

V. possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, construído com leve declive, de modo a facilitar o escoamento de águas residuais para as canaletas e permitir sua limpeza e sanitização;

VI. ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, aprovado pela ADEPARÁ/SIE, numa altura de pelo menos de até 2 (dois) metros, de fácil limpeza e sanitização, com ângulos e cantos arredondados;

VII. possuir, em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, forro de material adequado resistente à umidade e vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeira e a contaminação, de fácil limpeza e sanitização, sendo vedado o uso de madeira. Nas dependências onde não exista forro, a superfície interna do telhado deve ser construída de forma a evitar o acúmulo de sujidade, o desprendimento de partículas, proporcionar perfeita vedação à entrada de pragas e assegurar fácil higienização;

VIII. dispor de dependências e instalações adequadas para recepção, manipulação, preparação, transformação,

fracionamento, conservação, embalagem, armazenagem e expedição para matérias-primas e produtos comestíveis, e para armazenagem de ingredientes, condimentos, especiarias, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, materiais de embalagens e rotulagem, produtos químicos e venenos e, quando necessário, para produtos não comestíveis;

IX. dispor de dependências, instalações e equipamentos adequados à manipulação de produtos não comestíveis devidamente separados dos produtos comestíveis, devendo os utensílios utilizados para produtos não comestíveis ser de uso exclusivo para esta finalidade;

X. dispor de dependências para administração e depósitos diversos, separados do corpo industrial sempre que recomendado pela ADEPARÁ;

XI. estar equipado com mesas em material impermeável, aprovado pela ADEPARÁ, para os trabalhos de manipulação e preparo de matéria-prima e produto comestível, dispostas ou construídas de forma a permitir fácil higienização;

XII. dispor de tanques, caixas, bandejas e outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e fácil limpeza e sanitização, aprovados pela ADEPARÁ;

XIII. dispor de rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando necessário no processamento industrial, de instalação de equipamento para tratamento de água;

XIV. dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalação de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produto, como de subproduto não comestível;

XV. dispor de rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para combate de incêndios, refrigeração e outras aplicações que não ofereçam risco de contaminação aos alimentos;

XVI. dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite refluxo de odores e a entrada de insetos, roedores e outros animais, ligada a tubos coletores e estes ligados ao sistema geral de escoamento, o qual deverá ser dotado de estrutura que permita o tratamento de resíduos sólidos e efluentes líquidos, de conformidade com as normas de defesa do meio ambiente;

XVII. dispor, conforme legislação específica, de vestiário com chuveiros, de instalações sanitárias, adequadamente construídas, de dimensões e em número adequado ao pessoal e separadas por sexo, preferencialmente distante do corpo industrial;

XVIII. as janelas, portas e demais aberturas devem ser construídas de modo a prevenir a entrada de pragas e evitar o acúmulo de sujidades, sendo de fácil higienização;

XIX. dispor de barreiras sanitárias dotadas de equipamentos e utensílios adequados, em todos os acessos à área de produção industrial;

XX. possuir instalações de frio e dispositivos de controle de temperatura nos túneis, câmaras, antecâmaras e salas de trabalho industrial, que se fizerem necessários, em número e área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

XXI. possuir, quando necessário, de instalações de secagem por sistema automático em número e área suficientes às finalidades do estabelecimento;

XXII. dispor de equipamento e utensílios necessários e adequados aos trabalhos, observados os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subproduto não comestível;

XXIII. dispor de sede para a Inspeção Estadual adequada as atividades desenvolvidas, compreendendo área administrativa, laboratórios, arquivos, vestiários, e instalações sanitárias;

XXIV. dispor de lavanderia, própria ou terceirizada e demais dependências necessárias que atendam aos princípios das boas práticas de higiene;

XXV. dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor, com capacidade adequada para atender às necessidades do estabelecimento, instalado em dependência externa;

XXVI. dispor de depósitos adequados para insumos, embalagens, materiais e produtos de limpeza;

XXVII. Não será permitido o emprego de luz que mascare ou determine falsa impressão da coloração das carcaças e miúdos.

CAPÍTULO IV

DO ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Art. 39. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

- I. matadouro-frigorífico;
- II. fábrica de produtos cárneos;
- III. entreposto de carnes;
- IV. entreposto de envoltórios naturais;
- V. entreposto-frigorífico;
- VI. fábrica de gelatina e produtos colagênicos;
- VII. fábrica de produtos gordurosos comestíveis;
- VIII. fábrica de produtos não comestíveis;
- IX. fábrica de coalho;
- X. entreposto de opoterápicos;
- XI. curtume.

§ 1º Entende-se por matadouro-frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios adequados para o abate, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação das espécies de açougue, aves domésticas e animais silvestres e exóticos sob variadas formas, dispondo de frio industrial e podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de subprodutos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por fábrica de produtos cárneos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação, elaboração, acondicionamento e conservação de produtos cárneos para fins de industrialização com modificação de sua natureza e sabor, das diferentes espécies de abate, aves domésticas, animais silvestres e exóticos e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 3º Entende-se por entreposto de carnes o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, desossa, acondicionamento, conservação pelo frio e distribuição de carnes e derivados das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres e, em todos os casos, seja dotado de instalações de frio industrial, podendo ou não dispor de instalações para aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 4º Entende-se por entreposto de envoltórios naturais o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento de envoltórios naturais refrigerados, salgados ou dessecados das diversas espécies de abate, animais exóticos e silvestres, sua manipulação, acondicionamento, conservação e distribuição podendo ou não dispor de instalações para frio industrial e aproveitamento de produtos não comestíveis.

§ 5º Entende-se por entreposto-frigorífico o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, conservação e distribuição de produtos de origem animal pelo emprego de frio industrial. Podem ser estocados produtos que não necessitem de conservação pelo frio, desde que em instalações adequadas.

§ 6º Entende-se por fábrica de gelatina e produtos colagênicos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para o recebimento e manipulação de matérias-primas para elaboração e acondicionamento de gelatinas e demais produtos colagênicos destinados ao consumo humano.

§ 7º Entende-se por fábrica de produtos gordurosos comestíveis o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios destinados exclusivamente ao aproveitamento de matérias-primas gordurosas provenientes de animais de abate para consumo humano.

§ 8º Entende-se por fábrica de produtos não comestíveis o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para manipulação de matérias-primas ou resíduos de animais, oriundos de estabelecimentos submetidos à inspeção oficial, destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana.

§ 9º Entende-se por fábrica de coalho o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação e beneficiamento de matérias-primas de animais de abate, oriundos de estabelecimentos submetidos à inspeção oficial, destinados ao preparo exclusivo de coalhos.

§ 10. Entende-se por entreposto de opoterápicos o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para recebimento, manipulação e beneficiamento de matérias-primas de animais, oriundos de estabelecimentos submetidos à inspeção oficial, destinados ao preparo exclusivo de opoterápicos.

§ 11. Entende-se por curtume o estabelecimento dotado de instalações, equipamentos e utensílios para transformação de pele em couros das diversas espécies animais ou que tenham entre outros objetivos, a obtenção de matéria-prima destinada às indústrias produtoras de gelatinas.

Parágrafo único. Todos os estabelecimentos de abate das diversas espécies de abate, aves domésticas, animais exóticos e silvestres devem ser categorizados como Matadouro-Frigorífico, sendo a espécie abatida definida pela classe (bovídeos, suídeos, equídeos, aves, ovinos, caprinos, coelhos, animais silvestres e ratitas).

Art. 40. Por "carne de açougue" entende-se a massa muscular e demais tecidos que a acompanham, incluindo ou não a base óssea do animal abatido sob inspeção veterinária oficial. Parágrafo único. Consideram-se "miúdos" os órgãos e as vísceras do animal de açougue, usado na alimentação humana, tais como miolo, pulmão, língua, coração, fígado, rim, rumem, retículo, omaso, mocotó e rabo.

Art. 41. O animal abatido, formado da massa muscular e osso, desprovido da cabeça, mocotó, cauda, pele, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, constitui a "carcaça".

§ 1º No suíno, a carcaça pode ou não incluir a pele, a cabeça e os pés.

§ 2º A carcaça, dividida ao longo da coluna vertebral, dá as "meias carcaças", que, subdivididas por um corte entre duas costelas, variável, segundo hábitos regionais, dão os "quartos" anteriores ou dianteiros, e posteriores ou traseiros.