

§ 3º Entende-se por "carcaça de aves" pelo corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores e pulmões tenham sido removidos. É facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

Art. 42. A simples designação "produto", "subproduto", "matéria-prima" ou "derivado" significa, para efeito deste Regulamento, que se trata de "produto de origem animal ou sua matéria-prima".

#### Seção Única

##### Normas para o Funcionamento de Estabelecimento de Carne e Derivados

Art. 43. O estabelecimento de carne e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes condições:

I. condições comuns a todos os estabelecimentos:

- a) ser construído em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de veículos de transporte, atendendo normas específicas do município e órgãos de controle ambiental;
- b) dispor ou não de instalações e equipamentos, adequados e em número compatível com a capacidade do estabelecimento e a espécie animal abatida, para o preparo de produtos não comestíveis;
- c) dispor de instalações e equipamentos apropriados para a recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;
- d) dispor de caldeiras ou equipamentos geradores de água quente com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;
- e) dispor de instalações de vapor e água nas dependências em que se façam necessárias a sua utilização;
- f) dispor de instalações, equipamentos e utensílios que atendam a necessidade de produção da indústria.

II. Condições específicas de matadouros-frigoríficos:

- a) o dimensionamento das instalações deve atender aos padrões técnicos e demais parâmetros previstos em normas específicas de acordo com a espécie a ser abatida;
- b) dispor de instalações para recebimento e acomodação de animais, visando o atendimento aos preceitos de bem-estar animal, apresentando condições para limpeza, desinfecção e instalações adequadas para exame dos animais, quando necessário;
- c) dispor de curral e de pocilga cobertos, convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;
- d) dispor de dependências e instalações adequadas para necropsias, com forno crematório ou autoclave anexa, designado para efeito deste Regulamento, Departamento de Necropsias;
- e) dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;
- f) dispor de instalações e equipamentos para lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais e tratamento de seus detritos, de acordo com as exigências do órgão de controle do meio ambiente;
- g) localizar as instalações de recebimento de animais a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos utilizados na alimentação humana;
- h) dispor de sala de abate separada fisicamente das demais seções existentes e de depósitos diversos, com acesso independente;
- i) dispor de equipamentos e utensílios industriais compatíveis e adequados à finalidade da indústria e que atendam aos requisitos higiênico-sanitários;
- j) dispor de equipamentos e utensílios apropriados utilizados para a condução de produtos condenados, exclusivos para esta finalidade e devidamente identificados na cor vermelha;
- h) dispor de recipientes apropriados de cor vermelha, para uso na coleta e transporte de resíduos destinados à elaboração de produtos não comestíveis;
- m) possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios, onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;
- n) dispor de plataforma coberta para recepção e descanso dos animais, no estabelecimento destinado ao abate de aves e coelhos.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos mistos de abate, as dependências deverão ser construídas de modo a atender as exigências técnicas específicas para cada espécie.

#### CAPÍTULO V

##### DO ESTABELECIMENTO DE LEITE E DERIVADOS

Art. 44. O estabelecimento de leite e derivados é classificado em:

I. propriedade rural, que pode ser:

- a) granja leiteira;
- b) fazenda leiteira;

II. estabelecimento industrial, que compreende:

- a) posto de refrigeração (tanque individual e/ou coletivo de refrigeração de leite)
- b) usina de beneficiamento;

- c) fábrica de laticínios;
- d) entreposto de laticínios.

Art. 45. Entende-se por propriedade rural o estabelecimento destinado a produção de leite para posterior processamento industrial em estabelecimento sob inspeção sanitária oficial.

Parágrafo único. Os diferentes tipos de propriedades rurais devem atender os requisitos dispostos em regulamento técnico específico.

I. granja leiteira - é o estabelecimento destinado à produção, refrigeração, pasteurização e envasamento de leite tipo "A" para consumo ou industrialização, podendo ainda, elaborar derivados lácteos a partir do leite exclusivamente de produção própria;

II. fazenda leiteira - é o estabelecimento localizado em zona rural, destinado à produção de leite, devidamente cadastrado na ADEPARÁ, bem como relacionado a um Estabelecimento Industrial de produtos lácteos registrado no Serviço de Inspeção Oficial.

Art. 46. Entende-se por Estabelecimento industrial o destinado ao recebimento de leite para beneficiamento e processamento de seus derivados, ocorrendo à manipulação, conservação, fabricação, maturação, embalagem, acondicionamento, rotulagem e expedição, a saber:

I. posto de refrigeração de leite - é o estabelecimento de leite cru, cadastrado na ADEPARÁ, com destinação do leite de sua produção para outro estabelecimento com registro no Serviço de Inspeção Estadual, visando o beneficiamento e/ou a industrialização;

II. usina de beneficiamento - é o estabelecimento que tem por fim principal receber o leite, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado ao consumo humano, podendo, ainda, englobar a atividade de industrialização do leite e seus derivados;

III. fábrica de laticínios - é o estabelecimento destinado ao recebimento e industrialização de leite, para o preparo de produtos lácteos (derivados);

IV. entreposto de laticínios - é o estabelecimento destinado ao recebimento, maturação, classificação e acondicionamento de produto lácteo, excluído o leite ao natural.

#### Seção Única

##### Normas para Funcionamento do Estabelecimento de Leite e Derivados

Art. 47. O estabelecimento de leite e derivados deve satisfazer, ainda, as seguintes exigências:

I. quando se tratar de seção industrial (que possua característica de beneficiamento e processamento de leite) possuir altura e dimensão compatíveis com o volume e o produto processado, a critério da ADEPARÁ, na gerência responsável;

II. possuir dependência ou local próprio para higienização do carro tanque ou do vasilhame, quando for o caso, os quais devem ser higienizados antes do retorno ao ponto de origem;

III. dispor de cobertura adequada no local de carregamento e descarregamento de leite e seus derivados;

IV. ter dependência para recebimento de matéria-prima ou produto, provida de laboratório de análise quando exigido pela ADEPARÁ;

V. dispor de dependência distinta para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para equipamento de produção de frio, visando mantê-lo em condição adequada de temperatura;

VI. contar com dependência adequada para análise, seleção, resfriamento e remessa de leite em carro tanque isotérmico destinado ao beneficiamento complementar ou à industrialização em outro estabelecimento;

VII. quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de matéria-prima para o preparo de produtos e derivados de leite, acabados ou pré-elaborados, ou destinado a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

1) possuir dependência para elaboração ou fabricação de produtos lácteos, sua conservação e demais operações, incluindo-se a câmara de salga e cura de queijo com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

2) contar com as dependências e os equipamentos previstos nos incisos V e VI, tendo em vista o produto que será fabricado;

VIII. quando o estabelecimento se destinar ao beneficiamento de leite para consumo, para envio a outro estabelecimento, ou recebimento de leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou, ainda, desde que instalado e equipado, elabore ou fabrique produto para complementação e distribuição, dispor de dependências para análise físico química e microbiológica, para beneficiamento de leite destinado ao consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependências para fabricação e conservação de produtos derivados;

IX. quando o estabelecimento se destinar ao recebimento de produto lácteo para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento e, desde que convenientemente instalado e equipado, para recepção de leite beneficiado destinado ao consumo direto, ou, ainda, quando se destinar à elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado, dispor de:

a) dependência para recebimento de produto pré-elaborado, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias;

b) dependência e equipamentos adequados à elaboração de queijo fundido ou de queijo ralado.

#### CAPÍTULO VI

##### DO ESTABELECIMENTO DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 48. O estabelecimento destinado ao pescado e seus derivados é classificado em:

I. entreposto de pescado;

II. indústria de conserva de pescado.

§ 1º Entende-se por "entreposto de pescado" o estabelecimento dotado de dependência e de instalações adequadas para recebimento, lavagem, manipulação, frigorificação, estocagem, distribuição e comercialização de pescado. Pode apresentar, em anexo, dependência para industrialização.

§ 2º Entende-se por "fábrica de conserva de pescado" o estabelecimento dotado de dependência, instalação e equipamento adequados para o recebimento e a industrialização de pescado.

#### Seção Única

##### Normas para Funcionamento de Estabelecimento de Pescados e Derivados

Art. 49. O estabelecimento de pescado e derivados deve satisfazer as seguintes condições:

I. quando provido de cais ou trapiche para atracação de barco pesqueiro:

1) possuir cobertura e equipamento adequado no local reservado a carga e descarga do barco, cuja área deverá ser destinada exclusivamente para este fim;

2) possuir instalação e equipamento adequado à higienização e desinfecção do barco;

3) possuir vestiário e banheiro para a tripulação do barco;

II. quando receber, manipular e comercializar pescado fresco ou se dedicar à sua industrialização, para o consumo humano:

1) dispor de dependência, instalação e equipamento para recepção, seleção, industrialização, estocagem e expedição do pescado, compatível com sua finalidade;

2) dispor de fábrica e silo de gelo, podendo ser dispensada a existência de fábrica em regiões onde existam facilidades para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

3) dispor de equipamento para lavagem do pescado recebido em gelo, com água clorada, sob pressão, de forma contínua, sem ocasionar acúmulo desta água ao redor do pescado. A lavagem é realizada da área suja para a área limpa;

4) dispor de separação física entre a área de recebimento da matéria-prima e a destinada à manipulação e acondicionamento do produto final;

5) dispor de equipamento destinado à hipercloração da água para lavagem de pescado;

6) dispor de instalação e equipamento para a coleta e transporte, para o exterior da área de manipulação de comestíveis, dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial;

7) dispor de instalação e equipamentos para o aproveitamento dos resíduos de pescado resultantes do processamento industrial, visando à sua transformação em subproduto não comestível, podendo, em caso especial, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado ao estabelecimento dotado de instalação e equipamentos próprios para essa finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículo apropriado;

8) dispor de câmara de espera para o armazenamento do pescado fresco, que não possa ser manipulado ou comercializado de imediato;

9) dispor de equipamentos adequados para limpeza e sanitização de caixas, recipientes, grelhas, bandejas e outros utensílios usados para acondicionamento, estocagem, depósito e transporte de pescado e seus derivados;

10) nos estabelecimentos onde são elaborados produtos congelados, dispor de equipamento congelador, que atenda o conceito de congelamento rápido, câmaras frigoríficas, para a estocagem de pescado em temperatura nunca superior a -18°C (menos dezoito graus Celsius) no centro térmico do produto, após a estabilização da temperatura e equipamentos para verificação e registro da temperatura;

11) dispor, no caso de elaboração de produto curado de pescado, de câmara fria em número e dimensão necessária à sua estocagem, podendo, em caso especial, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimento dotado de instalação de frio adequada ao seu armazenamento, com Serviço de Inspeção Estadual;

12) dispor, no caso de elaboração de produto curado, de depósito de sal;

13) dispor, no caso de industrialização, de laboratório para controle da qualidade de pescado e derivados;

14) o transporte de pescado e seus derivados deverá ser feito em veículos apropriados, dotados de instalações isotérmicas ou frigorificadas;

15) dispor, nas áreas de preparação e transformação do pescado, de ambiente climatizado com temperaturas previstas em legislações específicas.