

<p style="text-align: center;"><b>Portaria DIPOA/MAPA 2/1977</b> (D.O.U. 24/02/1977)</p>
--

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

DEPARTAMENTO NACIONAL DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

PORTARIA Nº 2, DE 9 DE FEVEREIRO DE 1977

O Diretor Geral do Departamento Nacional de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA, do Ministério da Agricultura, no uso das atribuições que lhe confere o Capítulo IV, item IV, do Regimento Interno aprovado pela Portaria nº 75, de 20 de fevereiro de 1975, e de acordo com o disposto no Parágrafo Único, Artigo 2º, do Decreto nº 78.713, de 11 de novembro de 1976, resolve:

Aprovar as normas, que a esta acompanham, dispondo sobre as condições higiênico-sanitárias mínimas necessárias para a aprovação dos novos estabelecimentos de produto de origem animal ou reforma dos existentes de acordo com a natureza e capacidade de produção, que não se dediquem ao comércio interestadual ou internacional.

**NORMAS SÔBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS MÍNIMAS NECESSÁRIAS PARA A APROVAÇÃO DOS NOVOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL OU REFORMA DOS EXISTENTES DE ACORDO COM A ANATUREZA E CAPACIDADE DE PRODUÇÃO, QUE NÃO SE DEDIQUEM AO COMÉRCIO INTERESTADUAL OU INTERNACIONAL.**

**CAPÍTULO I**

1. Os estabelecimentos de produtos de origem animal, que se dediquem à exploração de comércio municipal e intermunicipal, somente poderão funcionar se devidamente instalados e equipados, atenderem às presentes normas, mediante atestado do órgão ao qual couber a inspeção e fiscalização.

2. As instalações e o equipamento a que se refere o item anterior, compreendem as dependências mínimas, maquinarias e utensílios diversos de acordo com a natureza e a capacidade de produção de cada estabelecimento.

3. Para a aprovação dos estabelecimentos, devem ser satisfeitas as seguintes condições básicas e comuns:

3.1. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores indesejáveis, de qualquer natureza;

3.2. ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo 5 (cinco) metros, e dispor da área de circulação interna, que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para as empresas já instaladas e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, as quais poderão funcionar, desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas, hipóteses em que as áreas limítrofes com as vias públicas deverão ser ocupadas por dependências que permitam a instalação de “vitrais” fixos, ou a construção de paredes desprovidas de aberturas para o exterior, com as áreas de ventilação e iluminação voltadas para os pátios internos ou entradas laterais existentes;

3.3. dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente, em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, de molde a evitar-se que os raios solares prejudiquem a natureza do trabalho dessas dependências;

3.4. possuir pisos de material impermeável, resistentes à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinados, construídos de modo a facilitar a colheita e o escoamento das águas residuais, bem como permitir sua limpeza e higienização;

3.5. ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e higienização, numa altura de, pelo menos, 2 (dois) metros, com ângulos e cantos arredondados;

3.6. possuir, nas dependências de elaboração de comestíveis, forro de material resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, de fácil limpeza e higienização, podendo o mesmo ser dispensado, nos casos em que a cobertura proporcionar perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização;

3.7. dispor de dependências e instalações mínimas, respeitadas as finalidades a que se destinam, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, sempre separadas, por meio de paredes totais, das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

3.8. dispor, quando necessário, de dependências para administração, oficinas e depósitos diversos, separados, preferentemente, do corpo industrial;

3.9. dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de material adequado, construídas de forma a permitir fácil e perfeita higienização;

3.10. dispor de tanques, caixas, bandejas e quaisquer outros recipientes de material impermeável, de superfície lisa e de fácil lavagem e higienização;

3.11. dispor da rede de abastecimento de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para tratamento de água;

3.12. dispor de água fria abundante e, quando necessário, de instalações de vapor e de água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

3.13. dispor de rede de esgoto em todas as dependências, com dispositivo adequado, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para depuração artificial, com desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica;

3.14. dispor, conforme legislação específica, de vestiários e instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo;

3.15. dispor, nos locais de acesso às dependências de manipulação de comestíveis, de lavatórios para higienização das mãos dos operários;

3.16. possuir, quando necessário, instalações de frio em número e área suficiente, segundo a capacidade e a finalidade do estabelecimento;

3.17. dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial e facilidade de higienização, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

3.18. dispor, quando necessário, de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

3.19. dispor de depósitos adequados para ingredientes, embalagens, continentes, materiais ou produtos de limpeza;

## CAPÍTULO II

### ESTABELECIMENTO DE CARNES E DERIVADOS

Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados, devem ter mais às seguintes condições:

4. Comum a todos os estabelecimentos:

4.1. dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias primas, recomendando-se os seguintes “pés direitos” mínimos: sala de matança de bovinos e eqüídeos – 7 m (sete metros); sala de matança de suínos, ovinos e caprinos – 5m ( cinco metros); sala de matança de aves e coelhos – 4m (quatro metros);

4.2. dispor de currais e/ ou pocilgas cobertas, convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;

4.3. dispor, no caso de estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

4.4. dispor, de acordo com a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem, o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas;

4.5. dispor, nos estabelecimentos de abate, de dependência para o esvaziamento e limpeza dos estômagos e dos intestinos, dependências para a manipulação de cabeças e línguas e dependências para a manipulação das demais vísceras comestíveis;

4.6. dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de graxaria para o aproveitamento de matérias primas gordurosas e subprodutos não comestíveis, de câmaras frias, de sala de desossa, de dependências tecnicamente necessárias à fabricação de produtos de salsicharia e conservas, de depósito e salga de couros, de salga e ressalga e secagem de carne, de depósito de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

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

4.8. possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ ou balancins, carros, gaiolas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;

4.9. dispor de equipamento gerador de vapor com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento, bem como de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

5. Os estabelecimentos destinados ao abate de aves e coelhos, devem satisfazer mais o seguinte:

5.1. dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares;

5.2. dispor de mecanismo que permita realizar as operações de sangria, esfolagem, evisceração e preparo da carcaça (“toalete”), com as aves (ou coelhos) suspensos pelos pés e/ ou cabeças;

5.3. dispor de dependência exclusiva para a operação de sangria;

5.4. dispor de dependência exclusiva para as operações de escaldagem e depenagem ou de esfolagem, no caso de coelhos;

5.5. dispor de dependência para as operações de evisceração. Toalete, pré-resfriamento, gotejamento, classificação e embalagem;

5.6. dispor, quando for o caso, de dependência para realização de cortes de carcaças.

6. Os estabelecimentos de ovos e derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

6.1. dispor de sala ou de área coberta para recepção dos ovos;

6.2. dispor de dependências para \*ovos??? exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

6.3. dispor de área para classificação comercial;

6.4. dispor, quando necessário, de câmaras frigoríficas;

6.5. dispor, quando for o caso, de dependências para industrialização;

6.6. as fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento, manipulação, elaboração, preparo, embalagem e depósito dos produtos.

### CAPÍTULO III

#### ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Tratando-se de estabelecimentos de leite e derivados, devem satisfazer mais às seguintes exigências:

7. Independentemente de sua classificação:

7.1. As seções industriais deverão possuir pé direito mínimo de 4,0m (quatro metros), tolerando-se 3,0m (três metros) para as recepções de leite, desde que abertas, bem como as dependências sob temperatura controlada. No caso das câmaras frigoríficas o pé direito poderá ser reduzido para 2,5m (dois metros e meio);

7.2. possuir, quando for o caso, dependência ou local próprio para a higienização de vasilhames e carros-tanques, os quais deverão ser higienizados antes do seu retorno aos pontos de origem;

7.3. dispor de cobertura adequada nos locais de carregamento e descarregamento de leite e derivados;

7.4. ter dependência para recebimento da matéria prima ou produto, bem como laboratório de análises, quando for o caso.

8. Quando destinados à coagulação do leite e a sua parcial manipulação, até obtenção de massa dessorada, enformada ou não, destinada à fabricação de queijos de massa semi-cozida ou filada, de requeijão ou de caseína:

8.1. ter dependências distintas para tratamento do leite e parcial manipulação do produto, bem como para as máquinas de produção de frio;

8.2. ter câmara fria.

9. Quando destinados ao resfriamento de leite, seleção, pré-beneficiamento e remessa em carros-tanques isotérmicos para beneficiamento complementar ou industrialização em outro estabelecimento:

9.1. possuir dependência para pré-beneficiamento da matéria prima devidamente instalada.

10. Quando destinados ao recebimento de matéria prima para o preparo de produtos derivados de leite, acabados ou semi-acabados, ou quando destinados a receber esses produtos, para complementação e distribuição:

\* termo ilegível no Diário Oficial da União de 24/02/1977, seção 1 página 2199

10.1. possuir dependências para elaboração ou fabricação de produtos derivados, sua conservação e demais operações, incluindo-se as câmaras de salga e cura de queijos com temperatura e umidade controladas, quando for o caso;

10.2. ter as demais dependências e equipamentos previstos nos itens 8 e 9, quando for o caso, considerando os produtos que serão elaborados ou fabricados.

11. Quando destinados ao beneficiamento de leite para o consumo direto, ou para remessa a outros estabelecimentos, ou que recebam leite já beneficiado para distribuição ao consumo, ou ainda, desde que instalados e equipados, elaborem ou fabriquem produtos para complementação e distribuição:

11.1. ter dependências para análises microbiológicas, beneficiamento de leite para consumo direto e para as demais operações necessárias, incluindo-se, quando for o caso, dependência para elaboração ou fabricação e conservação de produtos derivados.

12. Quando destinados ao recebimento de produtos lácteos para distribuição, maturação, fracionamento e acondicionamento e, desde que convenientemente instalados e equipados, de leite beneficiado para consumo direto, ou quando se destinem à fabricação de queijo fundido e/ ou queijo ralado:

12.1. ter dependências para recebimento de produtos semi-acabados, sua classificação, fracionamento, embalagem, conservação e demais operações necessárias ao funcionamento;

12.2. dispor, quando for o caso, de dependências e equipamentos adequados à elaboração do queijo fundido e/ ou queijo ralado.

#### CAPÍTULO IV

#### ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Tratando-se de estabelecimentos de pescado e derivados, devem satisfazer mais às seguintes condições:

13. Nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche para atração de barcos pesqueiros:

13.1. possuir cobertura adequada nos locais reservados à descarga dos barcos, cujas áreas deverão ser devidamente protegidas contra a entrada de cães, gatos e outros animais estranhos;

13.2. possuir instalações e equipamentos adequados à operação de descarga dos barcos, de modo a acelerar sua realização e a evitar a contaminação e o trato inadequado do pescado;

13.3. possuir instalações e equipamentos adequados à higienização e desinfecção dos barcos;

13.4. possuir vestiários e sanitários privativos para a tripulação dos barcos.

14. Nos estabelecimentos que recebam, manipulam e comercializam pescado fresco e/ou se dedicam a sua industrialização, para consumo humano, sob qualquer forma:

14.1. dispor de dependências, instalações e equipamentos para a recepção, seleção, inspeção, industrialização e expedição do pescado, compatíveis com suas finalidades;

14.2. possuir instalações para o fabrico e armazenagem do gelo, podendo essa exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária;

14.3. dispor de separação física adequada entre as áreas de recebimento da matéria prima e aquelas destinadas à manipulação e acondicionamento dos produtos finais;

14.4. dispor de equipamento adequado à hipocloração da água de lavagem do pescado e da limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

14.5. dispor de instalações e equipamentos adequados à colheita e ao transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, para o exterior das áreas de manipulação de comestíveis;

14.6. dispor de instalações e equipamentos para o aproveitamento adequado dos resíduos de pescado, resultantes do processamento industrial, visando a sua transformação em subprodutos não comestíveis podendo, em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento dos resíduos de pescado aos estabelecimentos dotados de instalações e equipamentos próprios para esta finalidade, cujo transporte deverá ser realizado em veículos adequados;

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

14.8. dispor de equipamento adequado à lavagem e higienização de caixas, recipientes, grelhas, bandeja e outros utensílios usados para acondicionamento, depósito e transporte de pescado e seus produtos;

14.9. dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final;

14.10. dispor, nos casos de elaboração de produtos curados de pescado, de câmaras frias em número e dimensões necessárias à sua estocagem, podendo em casos especiais, ser dispensada essa exigência, permitindo-se o encaminhamento do pescado curado a estabelecimentos dotados de instalações frigoríficas adequadas ao seu armazenamento;

14.11. dispor, nos casos de elaboração de produtos, curados de pescado, de depósito de sal;

14.12. dispor, quando necessário, de laboratório para controle da qualidade de seus produtos.

15. Nos estabelecimentos destinados à estocagem de pescado frigorificado:

15.1. dispor de câmaras frigoríficas adequadas ao armazenamento dos produtos dos quais se destina.

16. Nos estabelecimentos destinados à fabricação de subprodutos não comestíveis de pescado:

16.1. localizar-se preferentemente afastado do perímetro urbano;

16.2. dispor de separação física adequada entre as áreas de pré e pós-secagem, para aqueles que elaborem farinha de pescado;

16.3. dispor, conforme o caso, de instalações e equipamentos para a desodorização de gases, resultantes de suas atividades industriais.

## CAPÍTULO V

### ESTABELECIMENTOS DE MEL, CERA DE ABELHA E DERIVADOS

17. Tratando-se de estabelecimentos de mel, cera de abelhas e derivados, deverão satisfazer mais às seguintes condições:

17.1. dispor de dependência de recebimento;

17.2. dispor de dependências de manipulação, preparo, classificação e embalagem de produto.

## CAPÍTULO VI

### DISPOSIÇÕES GERAIS

18. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de produção de suas instalações e equipamentos.

19. A inspeção de que trata este Decreto ater-se-á aos requisitos de ordem estritamente higiênico-sanitária, constantes nos Decretos nºs. 30.691, de 29 de março de 1952 e 1.255, de 25 de junho de 1962.

20. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução das presentes normas serão resolvidos pelo DIPOA.

21. Estas normas entrarão em vigor na data de sua publicação.

D.O.U., 24/02/1977