

## REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

### TÍTULO V

#### HIGIENE DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 77** - Todas as dependências e equipamentos dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização dos trabalhos industriais; as águas servidas e residuais terão destino conveniente, podendo o D.I.P.O.A. determinar o tratamento artificial.

**Art. 78** - O maquinário, carros, tanques, vagonetas, caixas, mesas e demais materiais e utensílios serão convenientemente marcados de modo a evitar qualquer confusão entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou ainda utilizados, na alimentação de animais, usando-se as denominações comestíveis e não comestíveis.

**Art. 79** - Os pisos e paredes, assim como o equipamento ou utensílios usados na indústria devem ser lavados diariamente e convenientemente desinfetados, neste caso, pelo emprego de substâncias previamente aprovadas pelo D.I.P.O.A.

**Art. 80** - Os estabelecimentos devem ser mantidos livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos, quaisquer outros insetos ou animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos, cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante conhecimento da Inspeção Federal. Não é permitido para os fins deste artigo o emprego de produtos biológicos.

**Parágrafo único** - É proibida a permanência de cães e gatos e de outros animais estranhos no recinto dos estabelecimentos.

**Art. 81** - Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deve usar uniformes próprios e limpos, inclusive gorros, aprovados pelo D.I.P.O.A.

**Art. 82** - O pessoal que manipula produtos condenados ou trabalha em necrópsias, fica obrigado a desinfetar as mãos, instrumentos e vestuários com antissépticos apropriados.

**Art. 83** - É proibido fazer refeições nos locais onde se realizem trabalhos industriais, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupas de qualquer natureza.

**Art. 84** - É proibido cuspir ou escarrar em qualquer dependência de trabalho.

**Art. 85** - É proibido fumar em qualquer dependência dos estabelecimentos.

**Art. 86** - Todas as vezes que for necessário, a Inspeção Federal deve determinar a substituição, raspagem, pintura e reforma, em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

**Parágrafo único** - A critério do D.I.P.O.A. pode ser dispensada a impermeabilização de paredes em dependências onde se trabalhe com equipamento fechado.

**Art. 87** - Os pisos e paredes de currais, bretes, mangueiras e outras instalações próprias para guarda, pouso e contensão de animais vivos ou depósito de resíduos industriais, devem ser lavados e desinfetados tantas vezes quantas necessárias com água de cal ou outro desinfetante apropriado autorizado pelo D.I.P.O.A.

**Art. 88** - As caixas de sedimentação de substâncias residuais devem ser frequentemente inspecionadas e convenientemente limpas.

**Art. 89** - Durante a fabricação, no embarque ou nos transportes, os produtos devem ser conservados ao abrigo de contaminações de qualquer natureza.

**Art. 90** - É proibido empregar na coleta, embalagem, transporte ou conservação de matérias-primas e produtos usados na alimentação humana, vasilhame de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, com liga que contenha mais de 2% (dois por cento) de chumbo ou apresente estanhagem defeituosa ou de qualquer utensílio que, pela sua forma e composição, possa prejudicar as matérias-primas ou produtos.

**Parágrafo único** - É permitido, a critério do D.I.P.O.A., o emprego de continentes de madeira no acondicionamento de matérias-primas que se destinam à embalagem em entrepostos exigindo-se, conforme o caso, envoltório intermediário, adequado e impermeável.

**Art. 91** - Na indústria de laticínios é permitido o uso de tanques de madeira na fabricação de determinados produtos a juízo do D.I.P.O.A.

**Art. 92** - Os operários que trabalham na indústria de produtos de origem animal serão portadores de carteira de saúde fornecida por autoridade sanitária oficial, devem apresentar condições de saúde e ter hábitos higiênicos; anualmente serão submetidos a exame em repartição de Saúde Pública, apresentando à Inspeção Federal as anotações competentes em sua carteira, pelas quais se verifique que não sofrem de doenças que os incompatibilizem com os trabalhos de fabricação de gêneros alimentícios.

**§ 1º** - Na localidade onde não haja serviço oficial de Saúde Pública podem ser aceitos, a juízo do D.I.P.O.A., atestados passados por médico particular.

**§ 2º** - A inspeção médica é exigida, tantas vezes quantas necessárias, para qualquer emprego do estabelecimento, inclusive seus proprietários se exercerem atividade industrial.

**§ 3º** - Sempre que fique comprovada a existência de dermatoses, de doenças infecto-contagiosas ou repugantes, e de portadores indiferentes de salmonelas, em qualquer pessoa que exerça atividade industrial no estabelecimento, é ela imediatamente, afastada do trabalho, cabendo à Inspeção Federal comunicar o fato à autoridade de Saúde Pública.

**Art. 93** - Os detalhes sobre a rede de abastecimento de água em cada estabelecimento, no tocante à quantidade, qualidade, canalização, captação, filtração, tratamento e distribuição devem ser fixados pelo D.I.P.O.A. por ocasião da aprovação dos projetos.

**Art. 94** - A distribuição da rede e esgoto, compreendendo canaletas, ralos sifonados, declives, canalização, distribuição, depuração, tratamento e escoadouros, é fixada pelo D.I.P.O.A., em cada estabelecimento.

**Art. 95** - Os continentes já usados quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, devem ser previamente inspecionados condenando-se os que após terem sido limpos e desinfetados por meio de vapor e substância permitida, não forem julgados em condições de aproveitamento.

**Parágrafo único** - Em caso algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas e produtos destinados à alimentação humana em carros, recipientes ou continentes que tenham servido a produtos não comestíveis.

**Art. 96** - É proibido manter em estoque, nos depósitos de produtos, nas salas de recebimento, de manipulação de fabricação e nas câmaras frias ou de cura, material estranho aos trabalhos da dependência.

**Art. 97** - Não é permitido residir no corpo dos edifícios onde são realizados trabalhos industriais de produtos de origem animal.

**Art. 98** - Serão diariamente limpos e convenientemente desinfetados os instrumentos de trabalho.

**Parágrafo único** - os estabelecimentos devem ter em estoque desinfetantes aprovados, para uso nos trabalhos de higienização de dependências e equipamento.

**Art. 99** - As câmaras frias devem corresponder às mais rigorosas condições de higiene, iluminação e ventilação e deverão ser limpas e desinfetadas pelo menos uma vez por ano.

**Art. 100** - Nos estabelecimentos de leite e derivados é obrigatória a rigorosa lavagem e esterilização do vasilhame antes de seu retorno aos postos de origem.

**Art. 101** - Nas salas de matança e em outras dependências, a juízo do D.I.P.O.A., é obrigatória a existência de vários depósitos de água com descarga de vapor para esterilização de facas, ganchos e outros utensílios.