



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO**

DECRETO Nº. 243/2018

REGULAMENTA AS EXIGÊNCIAS, NO TOCANTE ÀS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS MÍNIMOS, PARA A HABILITAÇÃO SANITÁRIA JUNTO AO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/SIM DE ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS DE SUÍNOS, OVINOS/CAPRINOS E PEQUENOS ANIMAIS EM PEQUENAS ESCALAS, PARA ATENDIMENTO AO MERCADO LOCAL, NO ÂMBITO DO MUNICÍPIO DE GUARAPARI-ES.

O PREFEITO MUNICIPAL DE GUARAPARI, Estado do Espírito Santo, no uso de suas atribuições legais e em consonância com o que prevê o art. 23, Inciso II da Constituição Federal de 1988, e com as Leis Federais nº 1.283/50 e 7.889/89, regulamentou no âmbito municipal, através da Lei Municipal nº 3.973/2015, para cumprimento obrigatório a inspeção prévia e fiscalização dos produtos de origem animal produzidos no Município de Guarapari, e;

CONSIDERANDO que a Lei Orgânica Municipal na Seção III, que trata da competência suplementar do Município, prevê a atribuição municipal para, naquilo que disser respeito a seu peculiar interesse adaptar as Legislações Federal e Estadual à realidade local (Art. 24, Parágrafo único);

CONSIDERANDO que Lei Municipal nº 3.973/2015 no seu Art. 8º prevê que "O Serviço de inspeção Municipal respeitará as especificidade dos diferentes tipos de produtos e das diferentes escalas de produção...", ou seja, estabelece a necessidade de respeitar as particularidades dos diferentes portes de estabelecimentos, especialmente os de pequeno porte que produzem em pequenas escalas;

CONSIDERANDO que a normatização sobre redução/simplificação do tamanho das edificações, da tecnologia dos equipamentos e da complexidade dos processos operacionais não prejudica a qualidade final e inocuidade dos produtos;

CONSIDERANDO que para a qualidade final e inocuidade do produto a valorização do processo produtivo é mais importante do que a estrutura do estabelecimento;

CONSIDERANDO que a Instrução Normativa MAPA nº 16 de 23/06/2015 estabelece parâmetros gerais para estabelecimentos de abate de pequeno porte, inclusive quanto ao modelo de abate estacionário, com equipamentos simples, de multifuncionalidade;

CONSIDERANDO que o abate de animais provenientes de criações de produtores rurais do Município de Guarapari em outros Municípios, além de promover uma evasão de recursos que deixa de circular na economia local, o Município deixa de incrementar o Valor Adicional Fiscal (VAF) que conta para o repasse a que o Município tem direito no Índice de Participação dos Municípios (IPM);



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO**

CONSIDERANDO que a existência, no Município, de abatedouros de pequena escala com inspeção é fundamental para consolidação de um sistema de ciclo completo que funcionaria para alavancar as cadeias produtivas da ovinocultura, caprinocultura, suinocultura e avicultura no Município de Guarapari;

CONSIDERANDO que a EMBRAPA Suínos e Aves, com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação de Santa Catarina/FAPESC, já tem desenvolvido projetos completos de abatedouros e frigoríficos modulares para proporcionar abate, processamento e frigorificação de animais, em pequenas escalas, atendendo as exigências ambientais e higiênico-sanitárias;

DECRETA:

Regulamentar, no Município de Guarapari-ES, os abatedouros frigoríficos convencionais e modulares, construídos em isopainel ou em containers metálicos, podendo ser móveis e estacionários, para o abate e processamento em pequena escala de:

- 1) Suínos, ovinos e caprinos;
- 2) Pequenos animais (aves, coelhos, etc.);

DA CLASSIFICAÇÃO DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 1º. Fica normatizado neste decreto as condições gerais de instalações e equipamentos dispensado às diferentes escalas de produção.

§ 1º - Para efeitos deste decreto e para definição das condições gerais de instalações e equipamentos de cada estabelecimento requerente, ficam estabelecidas as seguintes faixas, diária e semanal, de quantidades máximas de abate, segundo a espécie animal:

CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	FAIXA I		FAIXA II		FAIXA III	
	Abate Diário	Abate Semanal	Abate Diário	Abate Semanal	Abate Diário	Abate Semanal
Abatedouro Frigorífico de suínos, ovinos e caprinos	01 a 04 animais	05 a 20 animais	05 a 10 animais	21 a 50 animais	11 a 80 animais	51 a 400 animais
Abatedouro Frigorífico de Pequenos animais (aves, coelhos, etc.)	01 a 50 animais	05 a 250 animais	51 a 300 animais	251 a 1500 animais	301 a 2.000 animais	1501 a 10.000 animais

§ 2º - Os interessados deverão, ao requerer aprovação do projeto de construção e localização, especificar a (s) espécie (s) animal (is) e a sua capacidade máxima de abate (diária e semanal).



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO**

§ 3º - Os estabelecimentos que obtiverem registro no Serviço de Inspeção Municipal, poderão, a qualquer tempo, requerer nova classificação do estabelecimento, migrando de faixa, desde que atenda as exigências para tal.

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 2º. Ficam os proprietários de estabelecimento sob inspeção obrigados a:

I . Dar aviso de 24 (vinte e quatro) horas, no mínimo, sobre a realização de quaisquer trabalhos sob inspeção permanente, mencionando sua natureza, hora de início e de provável conclusão;

II . Manter em dia o registro do recebimento de animais, com controle sanitário segundo orientação dos órgãos oficiais de defesa sanitária animal, especificando a procedência e quantidade que deverá estar disponível para consulta do Serviço de Inspeção, a qualquer momento;

Art. 3º. O abate no modelo estacionário poderá ser realizado respeitando-se o abate do animal ou lote seguinte somente após o término das operações do animal ou lote anterior

Art. 4º. Para efeito deste regulamento, considera-se:

I – Abate no modelo estacionário: Modelo em que o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior, com as operações de processamento e inspeção realizadas em ponto fixo;

II – Inspeção ante mortem: Inspeção realizada pelo Médico Veterinário no lote de animais no período que antecede o abate e é realizada nas instalações de espera;

III – Insensibilização: Processo também denominado de atordoamento, antecede a sangria dos animais e é realizada para que os mesmos fiquem inconscientes sem causar dor e angústia durante o abate;

IV – Nória: Sistema de trilhagem aérea dos animais dentro do abatedouro, como forma de facilitar as operações e reduzir as possibilidades de contaminação das carcaças;

V – Pré-resfriamento ou Pré-Chiller: Após o evisceração e lavagem, as carcaças das aves são submetidas a um rebaixamento de temperatura por imersão em água gelada ;

VI – Resfriamento ou Chiller – Logo após o pré-resfriamento as carcaças das aves tem o processo de resfriamento completado em outro tanque (chiller);

VII – Lote de animais – Um grupo de animais com a mesma procedência e alojados em um mesmo ambiente;

VIII – Nória de gotejamento: Após o resfriamento realizado por imersão, as aves são penduradas para remoção do excesso de água das carcaças;



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO**

**DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS DE
SUÍNOS, CAPRINOS E OVINOS**

Art. 5º. Ficam estabelecidas as seguintes exigências mínimas, segundo a classificação do estabelecimento Abatedouro Frigorífico de Suínos, Caprinos e Ovinos relativamente à instalações e equipamentos.

I – Dispor de delimitação física do terreno onde está localizado o estabelecimento com alambrado ou outro tipo de barreira física que evite o acesso de animais e pessoas não autorizadas.

II – As distâncias mínimas entre a barreira física que separa o meio externo das instalações de abate, devem ser:

- a) Para os Estabelecimentos classificados na FAIXA I: mínimo de 02 (dois) metros.
- b) Para os Estabelecimentos classificados na FAIXA II: mínimo de 04 (quatro) metros.
- c) Para os Estabelecimentos classificados na FAIXA III: mínimo de 06 (seis) metros.
- d) Distâncias inferiores às especificadas para as FAIXAS I, II e III poderão ser aprovadas, levando-se em consideração aspectos como localização do estabelecimento, fluxo das vias que circundam o mesmo e mediante Laudo emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

III - Dispor de ponto de abastecimento de água potável, com rede de circulação por tubulação com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitam de água para o processamento e higienização e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

- a) Em caso de cloração da água para obtenção da água potável, o controle do teor de cloro deve ser diário e realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade;
- b) A cloração da água deve ser realizada por meio de dosador de cloro;
- c) Deverão estar protegidos de qualquer possibilidade de contaminação tanto a fonte de captação de água quanto o sistema de tubulação e os reservatórios.

IV - Dispor de Barreira Sanitária coberta imediatamente anterior à Sala de Abate e demais acessos às áreas de processamento. Cada um dos pontos de Barreira Sanitária deve possuir:

- a) Pias de higienização das mãos com torneira com fechamento sem contato manual;
- b) Lavador de botas;
- c) Dispenser com Sabão líquido inodoro e neutro;
- d) Toalhas descartáveis de papel não reciclado acondicionadas em dispenser próprios ou dispositivo automático de secagem de mãos;
- e) Cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual;
- f) Dispenser com substância sanitizante

V – Dispor de Vestiário para troca de roupas e calçados dos trabalhadores, com banheiro sanitário anexo, sendo que para estabelecimentos classificados na FAIXA I, pode ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que o mesmo não fique a uma distância superior a 40 (quarenta) metros e possua todas as condições necessárias para o seu uso adequado,



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO**

condição esta devidamente atestada através de Laudo emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal. As instalações sanitárias devem ser providas de:

- a) Vasos sanitários com tampa;
- b) Pias de higienização das mãos com torneiras de acionamento não manual;
- c) Cestas coletoras de papéis com tampa acionada sem contato manual;
- d) Dispenser para papel higiênico, toalhas descartáveis de papel não reciclado (ou sistema de secagem automático de mãos), sabão líquido inodoro e neutro e substância sanitizante;
- e) Dispositivo para guarda individual de pertences que permitam a separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;

VI – Dispor de almoxarifados ou armários confeccionados em material não absorvente e de fácil limpeza, mantidos isolados uns dos outros e adequadamente identificados, para guarda de:

- a) embalagens e rótulos;
- b) Ingredientes;
- c) Materiais de limpeza e desinfecção;
- d) Utensílios e instrumental;

VII - Dispor de bombas de alta pressão e pulverizadores para desinfecção;

VIII - Dispor de instalações de espera para alojamento dos animais e realização de inspeção ante morte;

IX – Dispor de corredor para condução do animal até o local da insensibilização;

X - Dispor de box de insensibilização;

XI – Dispor de equipamento para insensibilização por eletronarcose ou outro método previsto em legislação;

XII – As dependências do estabelecimento deverão dispor de:

- a) Pisos, paredes, forros, portas e janelas/básculas constituídas de material resistente, impermeável e de fácil limpeza e desinfecção;
- b) As paredes das áreas de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras e na altura adequada para a realização das operações;
- c) Telas milimétricas à prova de insetos em todas as aberturas para as áreas externas;
- d) Ventilação e iluminação adequadas e quando for utilizada iluminação artificial, a mesma deverá ser realizada com uso de luz fria e protegidas contra rompimentos;
- e) Rede elétrica com carga compatível para o funcionamento adequado de todos os equipamentos.

XIII – Dispor de Câmara Fria com capacidade suficiente para resfriamento das carcaças, miúdos e partes das carcaças;

XIV – Em caso de processamento o estabelecimento deverá:

- a) Em se tratando da comercialização de estômagos e tripas, obrigatoriamente deverá existir Seção de Bucharia e Triparia, com acesso externo, barreira sanitária completa e separação de área suja e área limpa;



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO**

b) Em caso de realizar cortes, o mesmo deverá possuir uma Sala de Desossa climatizada a 16 graus Celsius, e local para realização das demais etapas até a embalagem.

XV– Dispor de sistema para coleta, separação e tratamento de efluentes e resíduos sólidos, cujo projeto deverá ser assinado por Responsável Técnico, aprovado pelo setor de Meio Ambiente afim e pelo S.I.M.;

a) Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas

b) As dependências devem possuir canaletas ou ralos para captação das águas residuais;

c) Os pisos deverão contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

XVI – A área destinada à circulação de veículos transportadores deverá ser pavimentada com material que evite a formação de poeira e empoçamento, sendo permitida o uso de britas;

XVII – A Sala de Abate, considerada área suja, deverá possuir:

a) Revestimento sanitário;

b) Pé direito compatível e suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações provocadas por um afastamento inadequado das carcaças suspensas com o piso;

c) Água potável com pressão;

d) Pia inox de higienização de mãos, com torneira de acionamento não manual;

e) Esterilizador inox para instrumental (facas, afiadores, ganchos, etc.);

f) Mesa inox com calha de sangria e mecanismo de coleta do sangue;

g) Sistema para aquecimento de água e sistema de escladagem;

h) Guincho ou talha para elevar as carcaças até a trilhagem aérea (nória), sendo que para os estabelecimentos classificados na FAIXA I de abate exclusivo de ovinos e caprinos, poderá ser feita a dispensa deste equipamento, mediante Laudo Técnico expedido pelo Serviço de Inspeção Municipal justificando a dispensa;

i) Sistema de trilhagem aérea (nória);

j) Chuveiro de lavagem das carcaças para retirada dos resíduos da depilagem aderidos à pele ou dos resíduos da esfolagem aderidos à musculatura;

k) Depiladeira mecânica inox ou Mesa inox para depilagem manual para os estabelecimentos de abate de suínos;

l) Sistema para dispensa de subprodutos não comestíveis ou resíduos. É permitido o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e devidamente identificados para depositar os mesmos, desde que sejam retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação.

XVIII – A sala denominada de área limpa, deverá ter acesso próprio e conter no mínimo:

a) Água potável com pressão;

b) Pia inox de higienização de mãos, de acionamento não manual;

c) Esterilizador inox para instrumental (facas, afiadores, ganchos, etc.);

d) Plataforma elevada para operador eviscerar os suínos, ovinos e caprinos, atividade esta que deverá sempre ocorrer com o animal suspenso.

e) Sistema coletor de vísceras. As vísceras deverão ser dispensadas de maneira adequada, sendo permitido o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e devidamente identificados para depositar produtos e subprodutos comestíveis, desde que sejam recipientes que não tenham sido utilizados anteriormente para produtos não comestíveis.



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO**

f) Mesa inox de inspeção das vísceras;

XIX – Dispor de área de expedição das carcaças, cortes e outros produtos, compatível com a produção do estabelecimento.

**DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ABATEDOUROS FRIGORÍFICOS DE AVES,
COELHOS E ANFÍBIOS**

Art. 6º. Ficam estabelecidas as seguintes exigências mínimas, segundo a classificação do estabelecimento Abatedouro Frigorífico de aves (galetos, frangos, galinhas, galos, perus, perus maduros, pombos, patos, patos maduros, gansos, gansos maduros, perdiz, chucar, codorna, faisão, galinha d'angola ou guiné), coelhos e anfíbios (rãs) relativamente a instalações e equipamentos.

I – Dispor de delimitação física do terreno onde está localizado o estabelecimento com alambrado ou outro tipo de barreira física que evite o acesso de animais e pessoas não autorizadas.

II – As distâncias mínimas entre a barreira física que separa o meio externo das instalações de abate, devem ser:

- a) Para os Estabelecimentos classificados na FAIXA I: mínimo de 02 (dois) metros.
- b) Para os Estabelecimentos classificados na FAIXA II: mínimo de 04 (quatro) metros.
- c) Para os Estabelecimentos classificados na FAIXA III: mínimo de 06 (seis) metros.
- d) Distâncias inferiores às especificadas para as FAIXAS I, II e III poderão ser aprovadas, levando-se em consideração aspectos como localização do estabelecimento, fluxo das vias que circundam o mesmo e mediante Laudo emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal.

III - Dispor de ponto de abastecimento de água potável, com rede de circulação por tubulação com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que necessitam de água para o processamento e higienização e em quantidade compatível com a demanda do estabelecimento;

- a) Em caso de cloração da água para obtenção da água potável, o controle do teor de cloro deve ser diário e realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade;
- b) A cloração da água deve ser realizada por meio de dosador de cloro;
- c) Deverão estar protegidos de qualquer possibilidade de contaminação tanto a fonte de captação de água quanto o sistema de tubulação e os reservatórios.

IV - Dispor de Barreira Sanitária coberta imediatamente anterior à Sala de Abate e demais acessos às áreas de produção. Cada um dos pontos de Barreira Sanitária deve possuir:

- a) Pias de higienização das mãos com torneira com fechamento sem contato manual;
- b) Lavador de botas;
- c) Dispenser com Sabão líquido inodoro e neutro;
- d) Toalhas descartáveis de papel não reciclado acondicionadas em dispenser próprios ou dispositivo automático de secagem de mãos;
- e) Cestas coletoras de papel com tampa acionadas sem contato manual;
- f) Dispenser com substância sanitizante



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO**

V – Dispor de Vestiário para troca de roupas e calçados dos trabalhadores, com banheiro sanitário anexo, sendo que para estabelecimentos classificados na FAIXA I, pode ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que o mesmo não fique a uma distância superior a 40 (quarenta) metros e possua todas as condições necessárias para o seu uso adequado, condição esta devidamente atestada através de Laudo emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal. As instalações sanitárias devem ser providas de:

- a) Vasos sanitários com tampa;
- b) Pias de higienização das mãos com torneiras de acionamento não manual;
- c) Cestas coletoras de papéis com tampa acionada sem contato manual;
- d) Dispenser para papel higiênico, toalhas descartáveis de papel não reciclado (ou sistema de secagem automático de mãos), sabão líquido inodoro e neutro e substância sanitizante;
- e) Dispositivo para guarda individual de pertences que permitam a separação da roupa comum dos uniformes de trabalho;

VI – Dispor de almoxarifados ou armários confeccionados em material não absorvente e de fácil limpeza, mantidos isolados uns dos outros e adequadamente identificados, para guarda de:

- a) embalagens e rótulos;
- b) Ingredientes;
- c) Materiais de limpeza e desinfecção;
- d) Utensílios e instrumental;

VII - Dispor de bombas de alta pressão e pulverizadores para desinfecção;

VIII- Dispor de instalações de espera, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares para descarga das caixas com os animais para descanso e espera para a realização de inspeção ante mortem.

- a) As aves que chegarem ao abate, deverão cumprir a suspensão da alimentação por um período mínimo recomendado em legislação específica.
- b) O histórico do lote deverá ser conhecido através do Boletim Sanitário, para evitar o abate em conjunto de aves que tenham sido acometidas de doenças que justifiquem o abate em separado, através de matança de emergência imediata;

IX – As dependências do estabelecimento deverão dispor de:

- a) Pisos, paredes, forros, portas e janelas/básculas constituídas de material resistente, impermeável e de fácil limpeza e desinfecção;
- b) As paredes das áreas de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras e na altura adequada para a realização das operações;
- c) Telas milimétricas à prova de insetos em todas as aberturas para as áreas externas;
- d) Ventilação e iluminação adequadas e quando for utilizada iluminação artificial, a mesma deverá ser realizada com uso de luz fria e protegidas contra rompimentos;
- e) Rede elétrica com carga compatível para o funcionamento adequado de todos os equipamentos.

X – Dispor de Câmara Fria com capacidade suficiente para resfriamento das carcaças, miúdos e partes das carcaças;



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO**

XI– Dispor de área adequada para expedição, compatível com a produção do estabelecimento;

XII– Dispor de sistema para coleta, separação e tratamento de efluentes e resíduos sólidos, cujo projeto deverá ser assinado por Responsável Técnico, aprovado pelo setor de Meio Ambiente afim e pelo S.I.M.;

- a) Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas
- b) As dependências devem possuir canaletas ou ralos para captação das águas residuais;
- c) Os pisos deverão contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

XIII – A área destinada à circulação de veículos transportadores deverá ser pavimentada com material que evite a formação de poeira e empoçamento, sendo permitida o uso de britas;

XIV – Dispor de Sala de Abate, também denominada de área suja, com acesso próprio, contendo:

- a) Água potável com pressão;
- b) Revestimento sanitário;
- c) Pé direito compatível e suficiente para evitar condensações ou desconforto térmico;
- d) Esterilizador inox para instrumental (facas, afiadores, ganchos, etc.);
- e) Equipamento para insensibilização por eletronarcose ou outro método previsto em legislação.
- f) Mesa inox de sangria ou outro sistema com estrutura para pendura e insensibilização dos animais;
- g) Mecanismo de coleta do sangue.
- h) Sistema para dispensa de subprodutos não comestíveis ou resíduos. É permitido o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e devidamente identificados para depositar os mesmos, desde que sejam retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação.
- i) Sistema de aquecimento e manutenção da água de escalda em recipiente apropriado para realizar o processo de escaldagem;
- j) Depenadeira inox;
- k) Nória com ganchos inox para pendura das aves ou coelhos;
- l) Os pés e cabeças se forem aproveitados, deverão ser limpos em local apropriado nessa área;
- m) Chuveiro de lavagem das carcaças para retirada dos resíduos da depenagem aderidos à pele;

XV – A sala denominada de área limpa, deverá ter acesso próprio e conter no mínimo:

- a) Água potável com pressão;
- b) Pia inox de higienização de mãos, de acionamento não manual;;
- c) Esterilizador inox para instrumental (facas, afiadores, ganchos, etc.);
- d) Mesa de evisceração inox com sistema adequado para coleta de vísceras e resíduos
- e) Sistema coletor de vísceras e de pré-resfriamento das mesmas, imediatamente após a sua retirada;
- f) Mesa inox de inspeção das vísceras;
- g) Sistema de pré-resfriamento (chiller), que é o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada e/ou água e gelo ou passagem por túnel de resfriamento (aero chiller), obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.



**MUNICÍPIO DE GUARAPARI
ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
GABINETE DO PREFEITO**

- h) Sistema de resfriamento (chiller);
- i) Dispor de nória de gotejamento para retirada do excesso de água das carcaças;
- j) Dispor de mesa de corte e preparação;
- k) Dispor de mesa de embalagem;

Art. 7º. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 8º - Revogam-se as disposições em contrário.

Guarapari/ES, 10 de maio de 2018.

EDSON FIGUEIREDO MAGALHÃES
Prefeito Municipal