

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

### TÍTULO III

#### FUNCIONAMENTO DOS ESTABELECIMENTOS

**Art. 32** - Não será autorizado o funcionamento de estabelecimento de produtos de origem animal, para exploração do comércio interestadual ou internacional, sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine.

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

**Art. 33** - Os estabelecimentos de produtos de origem animal devem satisfazer às seguintes condições básicas e comuns:

1. - dispor de área suficiente para construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências;

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

3. - Possuir pisos convenientemente impermeabilizados com material adequado, exigindo-se, conforme a natureza do estabelecimento e condições pelo D.I.P.O.A., o cimento comum ou colorido com vermelhão, ladrilhos hidráulicos ou de ferro, lajes de pedra reconhecidamente impermeável e de fácil junção ou outro material previamente aprovado; os pisos devem ser construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e sua drenagem para a rede de esgoto;

4. - ter paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, como regra geral, até 2 m (dois metros) de altura no mínimo, e, total ou parcialmente quando necessário com azulejos brancos vidrados e, em casos especiais, a juízo do D.I.P.O.A., com outro material adequado; a parte restante será convenientemente rebocada, caiada ou pintada;

5 - possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

6 - dispor de dependências e instalações mínimas, para industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;

7 - dispor de mesas de aço inoxidável para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, montadas em estrutura de ferro, tolerando-se alvenaria revestida de azulejo branco ou mármore e também mesas de madeira revestidas de chapas metálicas inoxidáveis;

8 - dispor de caixas, bandejas, gamelas, tabuleiros, e quaisquer outros recipientes, de aço inoxidável; os tanques, segundo sua finalidade, podem ser de alvenaria, convenientemente revestidos de azulejos brancos;

9 - dispor de 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;

10 - dispor de água fria e quente abundantes, em todas as dependências de manipulações e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;

11 - dispor de rede de esgoto em todas as dependências, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento, dotada de canalizações amplas e de instalações para retenção e aproveitamento de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como para depuração artificial, se for necessário, como desaguadouro final em curso de água caudaloso e perene ou em fossa séptica;

12 - dispor de rouparia, vestiários, banheiros, privadas, mictórios e demais dependências necessárias, em número proporcional ao pessoal, instaladas separadamente para cada sexo, completamente isolados e afastados das dependências onde são beneficiados produtos destinados à alimentação humana;

13 - possuir pátios e ruas pavimentados, bem como as áreas destinadas à secagem de produtos;

14 - dispor de sede para a Inspeção Federal, que a juízo do D.I.P.O.A., compreenderá salas de trabalho, laboratórios, arquivos, vestiários, banheiros e instalações sanitárias;

15 - possuir janelas basculantes e portas de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, providas de telas móveis à prova de moscas, quando for o caso;

16 - possuir instalações de frio com câmaras e ante-câmaras que se fizerem necessárias em número e com área suficiente segundo a capacidade do estabelecimento;

17 - possuir jiraus, quando permitidos, com pé direito mínimo de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) desde que não dificultem a iluminação e arejamento das salas contíguas;

18 - possuir escadas que apresentem condições de solidez e segurança, construída de concreto armado, de alvenaria ou metal, providas de corrimão e patamares após cada lance de 20 (vinte) degraus e inclinação de 50 (cinquenta) graus em qualquer dos seus pontos; as escadas em caracol só serão toleradas como escadas de emergência;

19 - possuir elevadores, guindastes ou qualquer outro aparelhamento mecânico, que ofereça garantias de resistência, segurança e estabilidade;

20 - dispor de equipamento necessário e adequado aos trabalhos, obedecidos os princípios da técnica industrial, inclusive para aproveitamento e preparo de subprodutos não comestíveis;

21 - serão evitadas as transmissões, porém quando isso não for possível, devem ser instaladas de forma a não prejudicarem os trabalhos da dependência, exigindo-se conforme o caso, que sejam embutidos;

22 - possuir refeitórios convenientemente instalados nos estabelecimentos onde trabalham mais de 300 (trezentas) pessoas;

23 - possuir canalizações em tubos próprios para a água destinada exclusivamente a serviços de lavagem de paredes e pisos, e a ser utilizada por meio de mangueiras de cor vermelha; a água destinada à limpeza de equipamento, empregada na manipulação de matérias-primas e produtos comestíveis, será usada por meio de mangueiras de cor branca ou preta;

24 - só possuir telhados de meias águas quando puder ser mantido o pé direito à altura mínima da dependência ou dependências correspondentes;

25 - dispor de dependências para armazenamento do combustível usado na produção de vapor;

26 - dispor de dependências para administração, oficinas, depósitos diversos, embalagem, rotulagem, expedição e outras necessárias.

**Art. 34** - Tratando-se de estabelecimentos de carnes e derivados devem satisfazer mais às seguintes condições:

1 - ser construído em centro de terreno afastado dos limites das vias públicas preferentemente 5 m (cinco metros) na frente, e com entradas laterais, que permitam a movimentação de veículos de transporte;

2 - ter os seguintes pés-direito: sala de matança de bovinos - 7m (sete metros), da sangria à linha do matambre e daí por diante no mínimo 4 m (quatro metros); nas demais dependências o pé direito será fixado por ocasião do exame dos projetos apresentados ao D.I.P.O.A.;

3 - dispor de currais cobertos, de bretes, banheiros, chuveiros, pedilúvios e demais instalações para recebimento, estacionamento e circulação de animais, convenientemente pavimentados ou impermeabilizados, com declive para a rede de esgoto, providos de bebedouros e comedouros;

4 - dispor de dependências e instalações adequadas para necrópsias, com forno crematório anexo, designada, para efeito deste Regulamento, "Departamento de Necrópsias";

5 - dispor de locais apropriados para separação e isolamento de animais doentes;

6 - dispor, no caso de matadouro-frigorífico, de instalações e aparelhagem para desinfecção de vagões e outros veículos utilizados no transporte de animais;

7 - localizar os currais de recebimento de animais, cocheiras, pocilgas, apriscos e outras dependências, que por sua natureza produzem mau cheiro, o mais distante possível dos locais onde são recebidos, manipulados ou preparados produtos utilizados na alimentação humana;

8 - dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento e sua capacidade, de dependência de matança, conforme o caso, separadas para as várias espécies, de triparia, graxaria para o preparo de produtos gordurosos comestíveis e não comestíveis, salsicharia em geral, conserva, depósito e salga de couros, salga, ressalga e secagem de carne, seção de subprodutos não comestíveis e de depósitos diversos, bem como de câmaras frias, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

9 - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada, como sejam máquinas, aparelhos, caminhões, vagonetas, carros, caixas, mesas, truques, tableiros e outros, utilizados em quaisquer das fases do recebimento e industrialização da matéria - prima e do preparo de produtos, em número e qualidade que satisfaçam à finalidade da indústria;

10 - dispor de carros metálicos apropriados, pintados de vermelho e que possam ser totalmente fechados, destinados unicamente ao transporte de matérias-primas e produtos condenados, dos quais constem, em caracteres bem visíveis, a palavra "condenados";

11 - possuir instalações adequadas para o preparo de subprodutos não comestíveis;

12 - possuir, de acordo com a natureza do estabelecimento, depósitos para chifres, cascos, ossos, adubos, crinas, alimentos para animais e outros produtos e subprodutos não comestíveis, localizados em pontos afastados dos edifícios onde são manipulados ou preparados produtos destinados à alimentação humana;

13 - possuir digestores em número e capacidade suficientes de acordo com as possibilidades diárias de matança;

14 - dispor, conforme o caso, de instalações e aparelhagem adequadas para o aproveitamento de glândulas de secreção interna e preparo de extratos glandulares;

15 - dispor de caldeiras com capacidade suficiente para as necessidades do estabelecimento;

16 - dispor de instalações de vapor e água em todas as dependências de manipulação e industrialização;

17 - dispor de dependências de industrialização de área mínima com 20m<sup>2</sup> (vinte metros quadrados).

§ 1º - Em casos especiais, o D.I.P.O.A., pode permitir a utilização de maquinário destinado ao fabrico de produtos de origem animal, no preparo de conservas vegetais, nas quais, entretanto, não podem constar, impressos ou gravados, os carimbos oficiais de inspeção previstos neste Regulamento.

§ 2º - Mediante delegação do órgão competente, o D.I.P.O.A. pode inspecionar produtos vegetais nos estabelecimentos sob Inspeção Federal e nesse caso, será cumprido o presente Regulamento no que lhes for aplicável.

**Art. 35** - Tratando-se de estabelecimento de leite e derivados, devem satisfazer mais às seguintes condições:

A - comuns a todos os estabelecimentos:

1 - estar localizado em pontos distantes de fontes produtoras do mau cheiro;

2 - construir as dependências de maneira a se observar, se for o caso, desníveis na sequência dos trabalhos de recebimento, manipulação, fabricação e maturação dos produtos;

3 - ter as dependências principais do estabelecimento, como a de recebimento de matéria-prima, desnatação, beneficiamento, salga, cura, engarrafamento e depósito de produtos utilizados na alimentação humana, separadas por paredes inteiras das que se destinam à lavagem e esterilização do vasilhame ou ao preparo de produtos não comestíveis;

4 - ser construído em centro de terreno, afastado dos limites das vias públicas, preferentemente 5 m (cinco metros) na frente e dispondo de entradas laterais que permitam a movimentação dos veículos de transporte;

5 - ter pé-direito mínimo de 3,50m (três metros e cinquenta centímetros) nas dependências de trabalho; 3 m (três metros) nas plataformas, laboratórios e lavagem do vasilhame; 2,80m (dois metros e oitenta centímetros) nos vestiários e instalações sanitárias;

6 - ter as dependências orientadas de tal modo que os raios solares não prejudiquem os trabalhos de fabricação ou maturação dos produtos;

7 - dispor de aparelhagem industrial completa e adequada para a realização de trabalhos de beneficiamento e industrialização, utilizando maquinaria preferentemente conjugada;

8 - dispor de dependência ou local apropriado e convenientemente aparelhado, a juízo do D.I.P.O.A., para a lavagem e esterilização de vasilhame, carros-tanques e frascos. As fazendas leiteiras e os abrigos rústicos, os postos de recebimento, os postos de desnatação e as queijarias podem ter instalações simples para água quente e vapor;

9 - dispor de depósitos para vasilhame e frascos;

10 - dispor, conforme o caso, de garagem, para a guarda de carros-tanques;

B - condições específicas aos diversos estabelecimentos, a saber:

a) fazendas leiteiras;

1 - ter boas aguadas e pastagens devidamente tratadas, com área proporcionais ao rebanho existente;

2 - manter o gado leiteiro em boas condições sanitárias;

3 - dispor de instalações rústicas indispensáveis à permanência do gado durante o trato e o preparo da ordenha;

4 - manter currais limpos, com cercas caiadas, providos de depósitos para a guarda de rações e de local para limpeza do gado, inclusive para emprego de carrapaticidas;

5 - instalar dependências para ordenha que pode ser de construção rústica, porém sólida e higienica, com pisos impermeabilizados, tanque cimentado com água corrente, estrados de madeira para o vasilhame, dispositivos de contenção durante a limpeza e a ordenha; pode ser simplesmente cercado, dispor ou não de paredes inteiras, possuir cobertura simples de telha ou mesmo de sapé e ter no mínimo 3 m (três metros) de pé-direito;

§ 1 - Os "retiros leiteiros", devem atender aos mesmos requisitos previstos neste artigo, quanto à dependência da ordenha.

a. estábulo leiteiro:

1 - ter boas pastagens, com área proporcional ao gado existente, e, quando necessário, bosques de proteção contra ventos;

2 - manter o rebanho leiteiro em boas condições sanitárias e em regime compatível com a produção do leite;

3 - dispor de currais de bom acabamento, com área proporcional ao gado existente;

4 - dispor de estábulo, preferentemente retangular com corredores e passagens indispensáveis, com área correspondente ao número de animais a estabular, sendo aconselhável uma para cada grupo de 80 (oitenta) vacas; ter pé-direito mínimo de 3 m (três metros); ter piso impermeável, revestido de cimento áspero, paralelepípedo ou outro material aceitável, com declive não inferior a 2% (dois por cento) provido de canaletas de largura, profundidade e inclinação suficientes; ter ou não muros ou paredes, os quais quando existentes, serão impermeabilizados com material aceitável até a altura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros); ter mangedouras de fácil limpeza, de preferência cimentadas; possuir abastecimento de água potável, rede de esgoto e instalações adequadas para o recebimento e tratamento de resíduos orgânicos;

5 - dispor de posto de refrigeração, a juízo o D.I.P.O.A., para resfriar o leite no mínimo a 10°C (dez graus centígrados), quando não existir usina de beneficiamento própria;

6 - para produção de leite tipo "B", deve dispor de sala de ordenha, nas condições já fixadas.

§ 2º - Quando houver estábulo em condições satisfatórias o D.I.P.O.A. poderá dispensar a exigência de sala própria para ordenha.

§ 3º - Quando a refrigeração do leite for feita no estabelecimento, deve existir anexo ao estábulo uma dependência adequada, devidamente, construída, instalada e aparelhada.

§ 4º - Os "estábulos leiteiros" devem, ainda, dispor de instalações complementares a saber: silos ou fenis; banheiro ou pulverizador de carrapaticidas; depósito de forragens com local próprio para preparo de rações, piquete, ou compartimento para bezerros, estrumeira distante da sala de ordenha no mínimo 50m (cinquenta metros).

a. granja leiteira:

1 - estar situada em zona suburbana ou rural, inclusive de municípios, próximos e preferentemente nas redondezas dos grandes centros consumidores;

2 - dispor de terreno suficiente, com área proporcional ao rebanho existente, ficando a critério do D.I.P.O.A. a determinação das extensões mínimas destinadas à cultura de forrageiras e áreas de pastagens e instalações;

3 - dispor de edificações localizadas no mínimo a 50m (cinquenta metros) das vias públicas e de habitações;

4 - dispor de "sala de ordenha" destinada exclusivamente a esta finalidade, provida de aparelhagem indispensável em número proporcional ao de vacas, instalada como se segue: área, iluminação e aeração suficientes, pé-direito mínimo de 3m (três metros); fôrro convenientemente caiado ou pintado; piso impermeabilizado com ladrilhos hidráulicos, de ferro ou cimento em cores claras, com declive, que facilite rápida limpeza; paredes revestidas de azulejos claros cerâmicos até 2m (dois metros) de altura, sendo a parte restante rebocada, caiada ou pintada a óleo, telas móveis à prova de mûscas; abastecimento de água potável em abundância, quente e fria ampla e rede de esgoto, com declive que permita o rápido escoamento;

5 - dispor de usina de beneficiamento, instalada de acordo com as exigências deste Regulamento;

6 - dispor de aparelhamento todo em aço inoxidável, nos casos em que for indicado;

7 - dispor de campo ou piquetes com área mínima de 100m<sup>2</sup> (cem metros quadrados) por animal em lactação;

8 - dispor de dependências para isolamento e tratamento de animais doentes;

9 - reunir os demais detalhes previstos para os estábulos leiteiros;

a. - Revogado

1 - Revogado

2 - Revogado

e) -Posto de recebimento:

1 - ter dependência de recebimento e laboratório para análises rápidas de leite ou de creme e tanque com água corrente para refrigeração;

2 - ter depósito de vasilhame;

3 - Sempre que o posto realize transvase de leite, será dotado de instalação para produção de vapor.

§ 5º - Os "postos de recebimento" devem receber o leite, destinado ao consumo em natureza, com tempo suficiente à chegada do produto às usinas de beneficiamento ou entreposto dentro dos prazos previstos neste Regulamento.

a. posto de refrigeração:

- 1 - ter dependências de recebimento de piso cimentado ou preferentemente com ladrilhos de ferro;
- 2 - ter laboratório para análises rápidas;
- 3 - ter dependências de refrigeração, dotada de aparelhagem necessária;
- 4 - ter dependência própria para as máquinas de produção de frio, quando for o caso;
- 5 - ter dependência para caldeira;
- 6 - ter câmara frigorífica e sala de expedição, quando houver necessidade.

§ 6º - Quando se trate de leite destinado ao consumo em natureza, as operações permitidas nos postos de refrigeração são: a filtração, a refrigeração e o acondicionamento do leite cru.

a. REVOGADO

- 1 - Revogado
- 2 - Revogado
- 3 - Revogado

§ 7º - O aproveitamento de leite desnatado para o preparo da caseína ou de outros produtos não comestíveis, implica na existência de salas separadas para tal fim.

§ 8º - Quando houver desnatação de leite produzido unicamente da fazenda onde os "postos de desnatação" estiverem instalados, bastará a dependência da desnatação, tendo ao lado alpendre com instalações de água fervente ou vapor, qualquer que seja o volume do leite recebido.

a. posto de coagulação:

- 1 - ter dependência de recebimento de leite, que pode ser uma plataforma alta, coberta;
- 2 - ter laboratório para análises rápidas de leite;
- 3 - ter dependência de manipulação providas de aparelhagem necessária, para tratamento do leite e manipulação parcial do produto;
  1. - ter dependência de prensagem e salga inicial, quando se trate de massa de queijos a que se aplique essa operação;
  5. - ter dependência de acondicionamento e expedição;

§ 9º - Os "postos de coagulação" só podem funcionar quando filiados a fábricas de laticínios registradas, nas quais será completada a elaboração dos produtos, inclusive salga e maturação dos queijos. Seu funcionamento só é permitido em regiões que estejam fora da zona de alcance da usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios.

i) queijarias:

- 1 - ter dependência de recebimento de leite provida de água quente;
- 2 - ter dependência de manipulação;
- 3 - ter depósito.

§ 10 - As "queijarias" só podem funcionar quando filiadas a entrepostos de laticínios registrados, nos quais será complementado o preparo do produto com sua maturação, embalagem e rotulagem. Seu funcionamento só é permitido para manipulação de leite da própria fazenda e quando não possa ser enviado para postos de refrigeração,

postos de recebimento, postos de desnatação, postos de coagulação, usina de beneficiamento, fábrica de laticínios, entrepostos-usina e entrepostos de laticínios.

§ 11 - As "queijarias", de acordo com a sua capacidade de produção, devem orientar a instalação por plantas padrões do D.I.P.O.A.

j) usina de beneficiamento:

1 - ter dependências para recebimento da matéria-prima;  
2 - ter dependência de beneficiamento para a realização das operações de filtração, pasteurização, refrigeração, enlatamento, engarrafamento e capsulamento;

3 - ter dependência de manipulação e fabricação de produtos derivados, inclusive salga em maturação, quando for o caso;

4 - ter câmaras frigoríficas permitindo-se tanques para congelação quando essa prática for autorizada;

5 - ter dependências próprias para as máquinas de produção de frio;

6 - ter depósito para vasilhame e utensílios diversos.

k) fábrica de laticínios:

1 - ter dependência para recebimento de matéria-prima;

2 - ter dependência única para manipulação e fabricação de mais de um produto, quando não houver contra-indicação;

3 - ter dependências de salga e de maturação, em câmara subterrânea ou semi-subterrânea de acordo com os tipos de queijos fabricados, dotadas, conforme o caso de divisões para diferentes temperaturas;

4 - ter dependência de acondicionamento, embalagem, rotulagem e expedição;

5 - ter dependência para depósito de produtos;

6 - ter câmaras frigoríficas obrigatoriamente nas fábricas que preparem manteiga "extra" ou de "1ª qualidade";

l) entreposto-usina:

1 - dispor de dependência ampla para recebimento e classificação do leite procedente, conforme o caso, de fazenda leiteira, posto de recebimento, posto de refrigeração, usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios;

2 - dispor de dependências necessárias ao beneficiamento do leite a fim de realizar operações de filtração, pasteurização, refrigeração, engarrafamento e capsulamento;

3 - dispor de dependência apropriada para enchimento de carros-tanques;

4 - possuir câmaras frigoríficas para leite engarrafado e em latões;

5 - possuir dependências adequadas para desnatação e fabricação de manteiga;

6 - possuir, facultativamente, dependências para o preparo de outros produtos lácteos;

7 - possuir dependências para o preparo de subprodutos não comestíveis;

m) - entreposto de laticínios:

1 - ter dependências de recebimento e classificação das matérias-primas e produtos semi-fabricados;

2 - ter ainda, quando for o caso, dependências próprias para enlatamento e empacotamento de manteiga, preparo de queijo fundido, limpeza, maturação, secagem, embalagem de queijo e câmaras frigoríficas.



**§ 12** - Tratando-se de entreposto-usina, deve ter instalações mínimas para recebimento, tratamento e distribuição diária de 100.000 (cem mil) litros de leite, em cidades de população superior a 1.000.000 (um milhão) de habitantes, ressalvadas as já existentes, que terão de se aparelhar convenientemente, de acordo com este Regulamento.

**Art. 36** - a juízo do D.I.P.O.A., onde não existirem usinas de beneficiamento, entreposto de laticínios ou fábrica de laticínios pode-rá ser permitido aos postos de recebimento, desnatação e refrigeração o fornecimento de leite pasteurizado, engarrafado, exclusivamente para consumo local.

**Parágrafo único** - nos casos do presente artigo serão feitas adaptações adequadas, nos termos deste Regulamento.

**Art. 37** - tratando-se de estabelecimentos destinados ao recebimento e industrialização do pescado, devem satisfazer mais o seguinte:

1 - dispor, nos entrepostos de pescado, de câmaras frigoríficas, para estocagem de pescado em temperatura de -15°C (menos quinze graus centígrados) a -25°C (menos vinte e cinco graus centígrados);

2 - dispor de dependências para inspeção sanitária, recebimento, manipulação, classificação e distribuição do pescado;

3 - dispor de veículos apropriados e isotérmicos;

4 - dispor, quando for o caso, de dependências apropriadas para industrialização.

**Parágrafo único** - as fábricas de conservas do pescado obedecerão, ainda, no que lhes for aplicável, às exigências fixadas para os estabelecimentos de carnes e derivados.

**Art. 38** - tratando-se de estabelecimentos de ovos e derivados, devem satisfazer mais o seguinte:

1 - dispor de sala ou de área coberta para tiragem dos ovos;

2 - dispor de dependência de recebimento dos ovos;

3 - dispor de dependência para ovoscopia, exame de fluorescência da casca e verificação do estado de conservação dos ovos;

4 - dispor de dependência para classificação comercial;

5 - dispor de câmaras frigoríficas;

6 - dispor de dependências para industrialização, quando for o caso;

**Art. 39** - As fábricas de conservas de ovos terão dependências apropriadas para recebimento e manipulação, elaboração, preparo e embalagem dos produtos.

**Art. 40** - os estabelecimentos destinados ao mel e cêra de abelhas devem:

1 - dispor de dependência de recebimento;

2- dispor de dependência de manipulação, preparo, classificação e embalagem do produto.

**Art. 41** - Os ângulos entre paredes e pisos serão arredondados com o mesmo material de impermeabilização.

**Parágrafo único** - É proibido o emprego de utensílios em geral (gamelas, bandejas, mesas, carros-tanques e outros) com angulosidades ou frestas.

**Art. 42** - O D.I.P.O.A.; quando julgar necessário, pode exigir dispositivos especiais para regulagem da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras.

**Art. 43** - Os fumeiros serão de material incombustível, com portas de ferro e providos de lanternins.

**Art. 44** - Nos entrepostos que recebem tripas, bem como nos estabelecimentos industriais, as secções destinadas a salga, maceração ou fermentação desse produto, só podem ser instaladas em lugares afastados das dependências onde forem manipulados matérias-primas ou fabricados produtos utilizados na alimentação humana.

**Art. 45** - Suprimido pelo decreto nº 1255/62.

**Art. 46** - Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

**Art. 47** - A construção dos estabelecimentos deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em Códigos de Obras, estaduais ou municipais, bem como as previstas em legislação ordinária da União, dos Estados, Territórios e Municípios, desde que não colidam com as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Regulamento ou atos complementares expedidos pelo D.I.P.O.A.

**Art. 48** - O funcionamento de estabelecimentos de carnes e derivados só pode ser autorizado dentro do perímetro urbano ou suburbano, depois de ouvida a autoridade de Saúde Pública e a Prefeitura Municipal locais.

**Parágrafo único** - os estabelecimentos registrados ou relacionados que não satisfaçam as exigências do presente artigo terão mantidos seus números, porém ficam obrigados a realizar os melhoramentos e obras necessárias que lhes forem indicados pelo D.I.P.O.A., levando-se em conta sua finalidade, área disponível e possibilidade industrial.

**Art. 49** - Quaisquer outros detalhes serão previstos em cada caso, por ocasião do exame dos projetos de construção, ampliação ou reforma de estabelecimentos ou em instruções expedidas pelo D.I.P.O.A.

**Art. 50** - Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências, instalações e equipamentos.

**Parágrafo único** - Será automaticamente cancelado o registro do estabelecimento que não fizer o comércio interestadual ou internacional pelo prazo de 1 (um) ano e do que interromper seu funcionamento pelo mesmo prazo.