

NORMA TÉCNICA PARA ABATEDOURO DE AVES E COELHOS.

I - Todos os estabelecimentos de abate devem estar:

1) localizados na zona rural, distantes de criações (estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 500 (quinhentos) metros.

2) instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

3) Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II - Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

1 - ÁGUA DE ABASTECIMENTO (potável), em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, sendo para aves 40 (quarenta) litros por animal e para coelhos 80 (oitenta) litros por animal e que atenda as disposições seguintes:

A - Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

B - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

C - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.

2 - SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido, atendida as seguintes recomendações.

A - Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.

B - Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em: linha branca para água, linha vermelha para sangue e linha verde para tripas, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras, etc.) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

C - A linha verde (tripas) desemboca em uma caixa coberta que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

3 - INSTALAÇÕES em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento, sangria, evisceração, cortes (quando necessário), vestiários/sanitários, escritório, graxaria, depósito de penas ou pele, etc. Instalações essas que devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

4 - UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

1 - Compreende-se por utensílios, para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:

- a) de material impermeável e resistente (proibido madeira);
- b) de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;

2 - Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: nórias, serras (carcaça/peito/desossa), pias, esterilizadores, atordoadores, escaldadeiras, depenadeiras, evisceradoras, lavadoras de moela, estratores de mucosa, chillers, escorredores, plataformas, caldeira, entre outros e devem ser:

- a) em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
- b) de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização;
- c) de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como

por exemplo;

- Pias, nos locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;

- Serras, podem ser automáticas ou manuais;

- Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);

- Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIP/POA.

5 - ILUMINAÇÃO natural abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

6 - VENTILAÇÃO natural abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações reali-

zadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

III - Todos os estabelecimentos de abate devem possuir:

1 - PISO de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

2 - PAREDES lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, sendo que os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados, de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

3 - FORRO somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibro cimento assentado sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém o encontro com a parede deverá oferecer perfeita vedação.

4 - JANELAS metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

5 - PORTAS metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático.

6 - PÉ DIREITO adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.

7 - TRILHAGEM adequada e com altura suficiente às necessidades, de acordo com o setor.

8 - FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividades no abatedouro devem estar trajando uniforme completo, composto de calça, avental, gorro e botas tudo em cor clara. O acesso de funcionários deve:

A) ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.

B) ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.

C) ser provido de pedilúvio entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

D) ser dotado de lavador de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.

9 - VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.

IV - Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIP/POA, devem possuir, basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

V - A ZONA SUJA deve ser composta de:

I - O SETOR DE RECEPÇÃO de animais vivos deve ser constituído no mínimo de:

A) 1 (uma) plataforma de recepção de gaiolas com tamanho adequado ao potencial de abate do estabelecimento e a quantidade de gaiolas a serem recebidas, bem como altura suficiente que facilite as operações de descarga;

B) A plataforma deve dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% em direção às canaletas de desagüamento deverá ser coberta e provida de projeção de cobertura, para proteção das operações de descarga.

C) Devendo ser instalados ventiladores e pulverizadores, de modo que possibilite o melhor acondicionamento das espécies à serem abatidas.

D) 1 (um) local para lavagem das gaiolas provenientes das criações com tamanho suficiente para a capacidade do matadouro;

E) 1 (um) local para guarda das gaiolas limpas acima descritas.

2 - SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA deve ser constituído de:

A - Ponto de atordoamento, o qual deve ser:

1) para aves: constituído de canaleta provida de eletrochoque de intensidade suficiente para que cause uma boa sedação na ave;

2) para coelhos : constituído de plataforma de tamanho adequado a capacidade de abate do estabelecimento onde é feita a insensibilização por método aprovado cientificamente.

3) de dimensões equivalentes à:

	AVES	COELHOS
COMPRIMENTO	1,50 m	1,50m
LARGURA	0,30 m	0,30m
PROFUNDIDADE	0,40 m	0,40m

OBS - O animal após atordoado deverá permanecer suspenso em nória, que pode ser manual ou elétrica, instalada em altura adequada a finalidade.

B - A canaleta ou túnel e sangria deve ser :

1) quando a nória for elétrica : de tamanho suficiente, que permita a permanência dos animais por um tempo mínimo de 3 minutos, até que ocorra uma perfeita sangria.

2) quando o processo for manual de tamanho suficiente para dar fluxo de abate, estipulado também o tempo mínimo de 3 minutos para uma sangria completa.

3 - SETOR DE ESCALDAGEM E DEPENAÇÃO OU ESFOLA, que deve ser constituído de :

A - Área para Escaldagem - As áreas destinadas à escaldagem das aves e retirada do couro dos coelhos podem estar localizadas na mesma dependência devendo ser constituída por:

Para Aves :

A) escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil lavagem e higienização;

B) depenadeira de material de fácil lavagem e higienização com capacidade adequada à capacidade de matança do estabelecimento;

Para Coelhos :

A) mesas e equipamentos, que preservem a qualidade e a higiene do produto da esfola tais como rolo ou ar comprimido para retirada do couro, patas e rabo de coelhos. Quando utilizar ar comprimido para retirada do couro, esse deve ser devidamente filtrado.

B) - Área para Depenagem das Aves - A depenação divide-se em “depenação propriamente dita” e “toilete”. A primeira pode ser feita por uma depenadeira automática ou manualmente sobre a mesa. A “toilete” é um complemento da depenação e pode ser feito manualmente ou por fogo (chamuscamento). Os equipamentos para depenação e toilete devem:

1) ser de fácil manuseio;

2) ter dimensão suficiente para acomodar o animal;

- 3) ser de material de fácil lavagem e higienização
- 4) possuir recipiente para coleta dos penas ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

C - Área para Coleta e Depósito de Sub-Produtos - áreas para coleta dos sub-produtos são denominadas de depósito de couro/pele, depósito para patas, depósito para cabeças e, devem ser:

- 1) de tamanho suficiente para acomodar a produção diária;
- 2) de fácil limpeza e higienização;
- 3) anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de “óculo”;
- 4) dotados de acesso externo para retirada dos sub-produtos.

D - Área para Retirada de Cutícula - Setor pertencente à matança de aves, localizada após o setor de escaldagem, quando se vira o frango, possibilitando a passagem dos pés pela água quente, fazendo o amolecimento da cutícula, facilitando sua retirada, quando a matança for automatizada .

Quando a matança for manual, deverá ser reservada uma mesa, após a escaldagem, para tolete dos pés.

VI - A ZONA LIMPA deve ser composta de:

1 - SETOR DE EVISCERAÇÃO - localizado imediatamente após a esfolase-
gue a seqüência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve ser:

- A) de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;
- B) dotado de iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- C) de paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável;
- D) construído com pisos impermeáveis, anti-derrapantes, de fácil lavagem e desinfecção;
- E) dotado de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores, etc.
- F) ser separado do setor de esfola ou depenagem através de parede;
- G) dotado de acesso de funcionários único e exclusivo;
- H) dotado de mesa com gancheira para inspeção de carcaças e vísceras. Esta mesa deverá possuir sistema de lavagem para carcaças, no início e fim da mesma.
- I) constituído de sistema de canalização, direcionado para as caixas de coleção de vísceras, localizadas anexas ao estabelecimento.

2 - SETOR DE MANIPULAÇÃO DE MIÚDOS, localizado junto a mesa de evisceração, e deve:

A) ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;

B) ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, etc.

3 - SETOR CONDENADOS, que deve:

A) ter tamanho suficiente, para atender a demanda de abate, localizado anexa a sala de matança, comunicando-se com esta somente por meio de óculo.

B) deve ter acesso externo e ser fácil lavagem e higienização.

4 - SETOR DE RESFRIAMENTO, localizado após a área de evisceração, tem por finalidade promover o resfriamento de carcaças e miúdos de aves, e deve:

A) possuir chiller, o qual deve ser de inox, com sistema de entrada e saída de água.

B) apresentar sistema de resfriamento de miúdos, separado para fígado, coração e moela.

5 - SETOR DE GOTEJAMENTO, localizado após o chiller, e deve ser:

A) localizado sob a nória quando existir ou fixo, que possibilite o escoamento das carcaças após saírem do chiller.

B) possuir espaço suficiente para que não permita o acúmulo de carcaças.

OBS: para matança de coelhos, não é utilizado chiller, as carcaças e miúdos vão direto para câmara fria.

6 - SETOR DE DESOSSA E/OU CORTES - localizado após a área de gotejamento, tem por finalidade receber as carcaças para transformação, devendo:

A) apresentar mesa e equipamentos adequadas as operações que pretende realizar, tais com facas carrinhos, bandejas e etc.

B) possuir tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento

C) ponto de água quente e fria, para esterilização de equipamentos e higiene do setor.

D) estar localizado próximo ao setor de embalagens, comunicando-se com este por meio de porta.

E) possuir ventilação adequada (natural e artificial) condizente com a capacidade de produção do estabelecimento.

7 - SETOR DE EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO, local destinado a guarda das embalagens, devendo apresentar uma comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas, esta abertura denomina-se óculo, o qual deverá medir no máximo 60 cm X 60 cm.

8 - SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO - constituído de câmaras frias e/ou de congelamento, servindo para armazenamento de carcaças ou cortes.

A) ser em numero condizente com o potencial do estabelecimento e utilização das mesmas.

B) ser localizada voltada para a expedição.

C) ser dotada de equipamento de frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguinte parâmetros:

- câmara de resfriamento - 0°C (zero) a 1° C(um)

- câmara de congelamento -18°C (menos dezoito)

D) ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização.

E) apresentar porta de tamanho adequado.

9 - SETOR DE EXPEDIÇÃO - área final do matadouro e deverá:

A) apresentar projeção de cobertura.

B) ser construída de maneira que não permita a entrada de funcionário, ou qualquer outra pessoa.

C) apresentar plataforma de expedição..

10) - ANEXOS

São considerados como anexos, fundamentais ao funcionamento do matadouro: graxaria (ou similar), casa de couro, sanitários, vestiários, (escritório e lavador de veículos transportadores de animais vivos e matéria prima) e depósito de penas ou pele.

A - CASA DE COURO - utilizada para abatedouros de coelhos, é o local destinado à guarda e/ou tratamento das peles que deve:

1) estar localizado à uma distância aproximada de 20m (vinte) da área industrial.

2) ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;

3) ser de fácil lavagem e higienização.

B - SANITÁRIO(S)/VESTIÁRIO(S) - devem ser:

- 1) localizados preferencialmente, anexos ao estabelecimento com acesso independente, não havendo área de contato direto com o interior da indústria, provido de laje;
- 2) separados por sexo (quando for o caso) e em quantidade e tamanho adequados ao número de funcionários que trabalham no local, conforme legislação específica;
- 3) dotados dos equipamentos e utensílios necessários às boas práticas de higiene;
- 4) dotados de pedilúvio no acesso para a área industrial;

C - São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, (lava-douro de veículos transportadores de animais e matéria prima), etc.

OBS: É necessário que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores tanto de animais vivos como de carcaças e produtos prontos.

D - ESCRITÓRIO

Deve ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.

E - OUTROS ANEXOS - podem ser oficina, refeitório, residência, depósitos, etc., que:

- 1) devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 m (vinte) da área industrial;
- 2) não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- 3) quando forem anexos ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.

Curitiba, 25 de maio de 1.998.

Renato Luiz Lobo Miró
Coordenador SIP/POA

