

PORTARIA Nº 025, DE 28 DE JANEIRO DE 2025.

*Aprova as normas técnicas de construção
de matadouros de bovinos, búfalos, suínos.
Pequenos ruminantes, aves e lagomorfos.*

O DIRETOR PRESIDENTE DA AGÊNCIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA DO PARANÁ, no uso das atribuições que lhe confere o artigo 13, inciso III, do Anexo a que se refere o Decreto Estadual nº 5.702, de 3 de maio de 2024, e considerando os fundamentos para a edição da presente Portaria contidos no protocolo 23.190.563-4,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar as normas técnicas de construção de matadouros, na forma dos anexos, para orientação e padronização dos estabelecimentos de abate registrados no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vegetal – DPAV:

Anexo I - NORMA TÉCNICA DE CONSTRUÇÃO, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE BOVINOS E BÚFALOS;

Anexo II- NORMA TÉCNICA DE CONSTRUÇÃO, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE SUÍNOS, OVINOS E CAPRINOS;

Anexo III- NORMA TÉCNICA DE CONSTRUÇÃO, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE AVES E LAGOMORFOS.

Art. 2º Compete ao DPAV manter atualizadas as normas técnicas, bem como disponibilizá-las no site da Adapar: <https://www.adapar.pr.gov.br/Pagina/Inspecao-de-POA-Fiscalizacao-em-Industrias-de-Produtos-de-Origem-Animal>.

Art. 3º Ficam revogados os incisos V, VIII, XV e XVI do Art.1º, da Portaria Nº 293, de 22 de dezembro de 2022.

Art. 4º Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação.

Publique-se.

OTAMIR CESAR MARTINS
Diretor Presidente

ANEXO I DA PORTARIA Nº 025, DE 28 DE JANEIRO DE 2025.

**NORMA TÉCNICA DE CONSTRUÇÃO, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE BOVINOS E BÚFALOS.**

1. São exigências para todo estabelecimento de abate de bovinos e bubalinos registrados no SIP/POA:

- 1.1. Estar localizado distantes de fontes produtoras de mal cheiro e contaminações.
- 1.2. Ser dotado de laje ou forro lavável em todas as áreas do matadouro.
- 1.3. Possuir área para higienização e desinfecção de veículos transportadores de carga viva.
 - 1.3.1. Esta área deve estar localizada dentro dos limites do estabelecimento, com acesso pavimentado a partir dos currais, construída de modo a não favorecer acúmulo de águas e resíduos nas áreas de circulação e proximidades da área de recepção de animais. A higienização de veículos transportadores de carga viva não pode ser realizada fora dos limites do matadouro.
 - 1.3.2. Prever ponto de água com adequada vazão, rampa de lavagem, cobertura, equipamento para lavagem sob alta pressão para higienização externa, canaletas com fundo arredondado, calhas e canalizações para destino adequado das águas servidas, com inclinação satisfatória, assim como um depósito para guarda dos equipamentos e produtos utilizados.
- 1.4. Possuir reservatórios de água clorada em quantidade suficiente para as demandas de abate.
 - 1.4.1. Possuir sistema de cloração automático, com alarme sonoro para aviso de falta de cloro, independente da água já ter sido tratada pelo sistema de abastecimento.
- 1.5. Atender demais exigências determinadas por órgão ambiental.

2. Pátios externos:

- 2.1. As áreas de circulação de pessoas e veículos, tais como, pátios, calçadas e vias de acessos, devem ser pavimentadas, bem como facilitar o perfeito escoamento das águas. O material a ser usado na pavimentação deve possibilitar a limpeza da área. As demais áreas devem ser gramadas e/ou ajardinadas, de modo a não permitir formação de poeira.

3. Vestiários e Sanitários:

- 3.1. Devem ser de uso exclusivo aos manipuladores de alimentos, devendo ser previsto sanitários separados para pessoal administrativo, produtores e outras pessoas estranhas ao serviço.

3.2. Dispor de vestiários e sanitários para uso exclusivo dos colaboradores da área de recepção e condução de animais vivos, áreas de produtos não comestíveis e triparias sujas.

3.3. Poderão ser exigidos vestiários separados para colaboradores de outras áreas que representem maior risco de contaminação cruzada.

3.4. Devem ter instalações independentes (vestiário separado do sanitário).

3.5. A circulação de pessoas entre os vestiários e sanitários e área de produção não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza. Deve ser provida de calçamento e projeção de cobertura até o acesso área industrial.

3.6. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica, com as seguintes características:

3.6.1. Construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna.

3.6.2. O acesso à área interna de processamento deverá ser pavimentado e coberto, não devendo passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

3.6.3. Vestiários e Sanitários devem ser separados fisicamente entre si, com isolamento até o teto, a fim de evitar refluxo de aerossóis aos vestiários provocados por acionamento sanitário de descarga.

3.6.4. Possuir lajes revestidas de material impermeável, pisos impermeáveis, paredes impermeabilizadas até 1,50 m (um metro e cinquenta) e janelas metálicas e teladas, de modo a permitirem ventilação e iluminação suficientes.

3.6.5. Possuir iluminação de 220 lux, no mínimo.

3.7. Sanitários

3.7.1. Separados por sexo e por risco sanitário, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, providos de pias com acionamento não manual, recipiente para coleta de lixo com tampa com abertura de acionamento não manual e gabinetes sanitários.

3.7.2. Providos de pias com acionamento não manual, recipiente para coleta de lixo com tampa com abertura de acionamento não manual e gabinetes sanitários.

3.7.3. O sanitário deve possuir porta com tranca, vaso sanitário com tampa, assento íntegro e de material sanitário. Ao lado do vaso sanitário, ter dispensador de papel higiênico com acionamento não manual e tampa.

3.8. Vestiários

3.8.1. Separados por sexo e por risco sanitário, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários,

3.8.2. Equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum, calçados, objetos pessoais dos uniformes de trabalho e das botas ou calçados dos uniformes.

4. Os currais de matança são destinados a receber os animais após a chegada, pesagem e seleção, desde que considerados em condições normais, onde permanecerão em descanso e dieta hídrica, aguardando o abate, devem:

- 4.1. Distar, no mínimo, 40 m (quarenta metros) do bloco industrial.
- 4.2. Devem ser em número e dimensões suficientes para comportar os animais de acordo com a capacidade diária de abate e separação por lotes.
- 4.3. Possuir área mínima de 2,5 m² (dois e meio metros quadrados) por animal.
- 4.4. Possuir rampa de desembarque com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus).
- 4.5. Ter piso pavimentado, íntegro, antiderrapante, de fácil higienização e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue.
- 4.6. Ser construído com material resistente, sem cantos vivos, com 2,0m (dois metros) de altura.
- 4.7. Possuir na extensão das cercas Cordão Sanitário com 30 cm (trinta centímetros) de altura em relação ao piso.
- 4.8. Apresentar bebedouros de nível constante, sem cantos vivos, com dimensões que permitam que 20% (vinte por cento) dos animais possam beber simultaneamente.
 - 4.8.1. O tipo, a instalação e a vazão dos bebedouros utilizados devem assegurar a disponibilidade e o acesso a água limpa.
- 4.9. Dispor de estrutura adequada e em quantidade suficiente, a fim de fornecer alimento aos animais, quando o período máximo de jejum for ultrapassado.
- 4.10. Os comedouros podem ser fixos ou móveis e devem permitir que 20% (vinte por cento) dos equídeos, bovinos e búfalos alojados tenham acesso ao alimento simultaneamente.
- 4.11. Dispor de estrutura e equipamentos para propiciar conforto térmico aos animais.
 - 4.11.1. Os ventiladores, nebulizadores, exaustores e aspersores, quando necessários, devem ser utilizados apenas em condições climáticas que os justifiquem e exclusivamente com a finalidade de proporcionar conforto térmico aos animais.
- 4.12. Possuir passarela elevada, coberta, com corrimão sobre as cercas que facilite o exame *ante-mortem*.
- 4.13. O estabelecimento deve dispor de equipamento apropriado para insensibilização de animais submetidos ao abate de emergência.
- 4.14. Possuir estrutura e equipamentos que possibilitem o deslocamento de animais caídos ao abate de emergência imediata, obedecendo os preceitos de bem-estar animal.
- 4.15. Possuir estrutura e equipamentos que possibilitem o deslocamento de animais mortos à sala de necrópsia.
- 4.16. Posuir pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas) para lavagem das instalações.

4.17. Curral de sequestro destina-se exclusivamente a receber os bovinos que na Inspeção "ante-mortem" foram excluídos da matança normal, por necessitarem de exame clínico e observação mais acurada antes do abate e devem:

4.17.1. Deve atender os mesmos critérios descritos para os demais currais, com excessão da localização e da capacidade.

4.17.2. Estar localizada próximo ao curral de chegada (área de desembarque de bovinos), com circulação independente e distante no mínimo 3 m (três metros) dos currais de matança.

4.17.3. Ter capacidade correspondente no mínimo a 5% (cinco por cento) do total dos currais.

4.17.4. Ser totalmente de alvenaria, com identificação que contenha os seguintes dizeres: "-CURRAL DE SEQUESTRO, PRIVATIVO DA INSPEÇÃO". Deverá possuir cadeado com uso exclusivo da Inspeção Oficial.

4.17.5. Dispor de esgoto próprio com tratamento das águas residuais, antes de serem jogadas no esgoto geral, com vistas a impedir a propagação de doenças infectocontagiosas.

5. Sala de necropsia com estrutura e equipamentos de uso exclusivos.

5.1. Deve estar localizada próxima aos currais e permitir fácil remoção dos resíduos gerados.

5.2. Trilhagem deve ter altura mínima de 5,25 m (cinco metros e vinte e cinco centímetros), de forma a assegurar, no mínimo, uma distância de 75 cm (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

5.3. Possuir iluminação mínima de 500 lux.

6. O corredor de matança deve:

6.1. Ser construído em alvenaria ou com cano galvanizado, sem cantos vivos, com altura mínima de 2,0 m (dois metros), largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) na base superior e 80 cm (oitenta centímetros) na base inferior.

6.2. Dispor piso de fácil lavagem e higienização, íntegro, antiderrapante e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue.

6.3. Na extensão das cercas possuir cordão sanitário com 30 cm (trinta centímetros) de altura em relação ao piso.

7. O Chuveiro de aspersão deve:

7.1. Estar localizado no final do corredor de matança, próximo à insensibilização.

7.2. Ter paredes de alvenaria, com altura mínima de 2,0 m (dois metros), impermeáveis, sem bordas, com piso antiderrapante e declive de 2% em direção às canaletas de deságue.

7.3. Ser composto de um sistema tubular de chuveiros, disposto longitudinal, transversal e lateralmente, com água a uma pressão não inferior a 3 atm (três atmosferas).

8. A rampa de acesso à área de matança deve apresentar:

- 8.1. Largura coincidente à largura do banheiro de aspersão, construída em alvenaria, revestida de cimento liso e com 2,0 m (dois metros) de altura para bovinos/bubalinos.
- 8.2. Provido de sistema para contenção dos animais.
- 8.3. Piso de concreto, íntegro, antiderrapante, de fácil lavagem e desinfecção.

9. O box de insensibilização deve:

- 9.1. Ser individual, de metal reforçado, com porta de acesso modelo guilhotina ou similar e sistema adequado para a contenção do animal e de sua cabeça.
- 9.2. Ter fundo e flanco móveis e comunicação com a área de vômito, com movimento basculante lateral e de guilhotina que permita o deslizamento do animal à área de vômito.
- 9.3. Ter 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) de comprimento, com 80 cm (oitenta centímetros) à 95 cm (noventa e cinco centímetros) de largura e 2,00 m (dois metros) de altura.
- 9.4. Possuir equipamento para a contenção individual de forma que imobilize o corpo e a cabeça do animal, sem provocar esmagamento ou pressão excessiva, poupando o animal de qualquer dor ou agitação.
- 9.5. Possuir plataforma de insensibilização com projeção de cobertura que facilite o trabalho do insensibilizador.
- 9.6. Possuir pistola pneumática ou outro equipamento para insensibilização, que atenda as normas de bem estar animal para as diferentes espécies.
- 9.7. Estar a 50 cm (cinquenta centímetros) acima do nível da sala de matança.
- 9.8. Possuir um ponto de água para higienização do box.
- 9.9. Possuir piso com declividade de 2% (dois por cento) em direção ao corredor de matança ou para a canaleta de deságue.
- 9.10. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

10. Acesso de funcionários ao estabelecimento deve ser exclusivo, e obrigatoriamente passando por entrada sanitária de acesso, que deverá ser provido de:

- 10.1. Lavadouro de botas provido de duchas ou chuveiros, escovas e detergentes líquidos, preferentemente de acionamento automático ou eletromecânico, em número compatível com o fluxo de pessoas que entram concomitantemente no setor.
- 10.2. Pias profundas dotadas de torneiras acionadas de forma não manual ou automática, em número compatível com o fluxo de pessoas que entram concomitantemente no setor.
- 10.3. Sabão líquido antisséptico inodoro.
- 10.4. Toalhas descartáveis de papel não reciclado (com recipiente coletor acionado a pedal) ou secador de mãos por ar quente ou outro processo eficaz.

10.5. Reservatório de solução sanitizante para mãos e antebraços.

10.6. Tapete sanitário embebido de solução sanitizante, onde o material do tapete deverá ser inerte em relação aos sanitizantes empregados.

10.7. Dependendo do caso, pode ser tecnicamente indispensável instalar algum tipo de barreira sanitária entre diferentes dependências (uniformes, luvas, máscaras e calçados especiais, tapetes para retenção de partículas sólidas aderidas aos calçados, etc.).

10.8. Não serão admitidos projetos industriais onde constem instalações sanitárias edificadas sobre quaisquer dependências industriais. Da mesma forma, não serão aprovados projetos com instalações sanitárias contíguas ao bloco industrial onde sistemas de esgotos sanitários passem por parede comum a uma (01) ou mais dessas dependências, ou no seu subsolo.

10.9. Deverá ser projetado acessos de funcionários independentes para a zona suja (insensibilização, sangria, escaldagem, depilação e toalete, esfolia (pequenos ruminantes), para a zona limpa (evisceração até o armazenamento), para a expedição e para bucharia/triparia 1ª fase.

10.10. Possuir iluminação de 220 lux, no mínimo.

11. O gabinete de higienização e guarda de aventais deve:

11.1. Estar situado após a barreira sanitária de acesso de funcionários.

11.2. Nele deverão ser depositados aventais, de modo a evitar que sejam conduzidos a áreas impróprias, tais como: área externa ou sanitários.

11.3. Estar provido de equipamentos que facilitem a higienização de aventais, dispensador de sabão líquido, cabideiros para guarda, assim como pontos de água potável, preferencialmente morna favorecendo remoção de gordura.

11.4. Será facultativa a instalação deste gabinete, caso a empresa opte por uso de aventais descartáveis.

11.5. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

12. A sala de higienização e guarda de utensílios deve:

12.1. Possuir ambientes distintos para a higienização e para a guarda de utensílios já higienizados.

12.2. Localizadas em posições estratégicas da sala de matança, separadas por risco sanitário (área suja e área limpa)

12.3. Devem ser isoladas da sala de matança, comunicando-se com esta por porta.

12.4. Não podem estar próximas ou contíguas às câmaras frias.

12.5. Possuir ponto de água quente e fria.

12.6. Possuir vapor quando necessários.

12.7. Ser dotada de equipamentos e utensílios necessários à finalidade.

12.8. Estar dotada de exaustores protegidos a fim de proporcionar temperatura e ventilação adequada a esta dependência.

12.9. Ser provida de prateleiras, estrados ou meio adequado para depósito de utensílios.

12.10. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

13. Pias devem:

13.1. Estar posicionadas nas áreas de manipulação de alimentos e matérias primas e nos gabinetes sanitários.

13.2. Ser dotadas de torneiras de acionamento automático ou não manual (através do uso dos pés ou joelho) e sanitizantes.

13.3. Preferencialmente providas de água morna.

13.4. Não é recomendado presença de papel toalha em área interna da indústria, à exceção.

14. Esterilizadores:

14.1. Devem ser instalados em todas as plataformas, pontos de inspeção e onde houver utilização de facas e utensílios de corte.

14.2. É proibido o uso de esterilizadores elétricos na sala de matança. O aquecimento da água deverá ser a vapor, com mecanismo automático capaz de manter a temperatura mínima de 82,2° C, dispondo de renovação frequente de água, com grelhas para o apoio das facas e chairas, ganchos e nível de água que cubra as lâminas em sua totalidade.

15. Trilhagens:

15.1. A trilhagem inicia-se após a insensibilização, com o içamento dos animais, estendendo-se até a expedição.

15.2. Ser mecanizada em todo o seu percurso desde a sangria até a entrada das carcaças nas câmaras de resfriamento, tolerando-se em abates de até 200 animais/dia a supressão da mecanização, substituindo por inclinação da trilhagem aérea com caimento de 3% e chaves deparada nos pontos de trabalho.

15.3. Da insensibilização até o transpasse a trilhagem deve ter altura mínima de 5,25 m (cinco metros e vinte e cinco centímetros), de forma a assegurar, no mínimo, uma distância de 75 cm (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

15.4. A redução da altura da trilhagem entre o transpasse e a plataforma de abertura de peito deve ocorrer de forma que não prejudique os procedimentos intermediários.

15.5. A partir da plataforma de abertura de peito até a plataforma de lavagem de carcaças, a trilhagem deve ter altura mínima de 4,0 m (quatro metros) em relação ao piso e assegurar, no mínimo, uma distância de 30 cm (trinta centímetros) da extremidade da carcaça ao piso.

15.6. Da lavagem de carcaças até a expedição, a trilhagem deve ter altura mínima de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) em relação ao piso e assegurar, no

mínimo, uma distância de 30 cm (trinta centímetros) da extremidade da carcaça ao piso.

15.7. Distar no mínimo:

- 15.7.1. 1 m (um metro) das colunas e paredes na área de sangria.
- 15.7.2. 0,80 m (oitenta centímetros) das colunas e 1,20 m (um metro e vinte centímetros) das paredes da sala de matança.
- 15.7.3. 0,50 m (cinquenta centímetros) da projeção vertical da trilhagem à borda da mesa rolante ou calha, junto à evisceração.
- 15.7.4. 0,60 m (sessenta centímetros) da projeção vertical do trilhagem e as plataformas.
- 15.7.5. 2,00 m (dois metros) entre dois trilhos paralelos

16. Plataformas:

- 16.1. Metálicas, galvanizadas ou aço inoxidável. Sem pintura, fixas ou móveis, com proteção lateral, equipadas com pias e esterilizadores, em número suficiente aos trabalhos.
- 16.2. O piso das plataformas deverá ser de chapa corrugada (antiderrapante), galvanizada ou aço inoxidável, com a borda dianteira dobrada para cima, em ângulo arredondado, na altura mínima de 10 cm (dez centímetros), tendo como finalidade evitar o contato das botas dos operários com as carcaças.
- 16.3. A largura mínima das plataformas deve ser de 70 cm (setenta centímetros).
- 16.4. Providas de escadas laterais, inclinadas e dotadas de corrimão.

17. Setor de vômito deve:

- 17.1. Ter as seguintes dimensões: comprimento correspondente à extensão total do boxe, acrescida de 1,50 (um metro e cinquenta centímetros) no sentido da seringa, e de 2 (dois metros) no sentido oposto: largura de 3 (três) metros.
- 17.2. Ter uma grade de tubos de ferro galvanizado de 2,0" (duas polegadas) com de 2,0 m (dois metros) de comprimento e 2,40 m (dois metros e quarenta centímetros) de largura para o deslizamento dos animais ao saírem do box de insensibilização.
- 17.3. Possuir um anteparo para proteção dos funcionários.
- 17.4. Apresentar um ponto de água para higienização do local e dos animais, com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas).
- 17.5. Possibilitar acesso para abate de emergência dos animais incapacitados de locomoção.
- 17.6. Possuir iluminação de 220 lux, no mínimo.

18. Sala de matança

- 18.1. Deve ficar separada do chuveiro para remoção do "vômito" e de outras dependências (triparia, desossa, seção de miúdos, etc.).
 - 18.1.1. Pé direito mínimo de:

18.1.1.1. 7m (sete metros) do setor de vômito até o setor de esfola (área suja da sala de abate).

18.1.1.2. 4m (quatro metros) após o setor de esfola (área limpa, câmaras frias, expedição e anexos).

18.2. Piso de material impermeável, resistente aos choques, ao atrito e ataque dos ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

18.3. Toda boca de descarga para o meio exterior deve possuir grade de ferro à prova de roedores, ou outro dispositivo de igual eficiência.

18.4. Deve possuir ralos sifonados em quantidade necessária para o perfeito escoamento de resíduos do abate, de modo que não fiquem acumulado na sala de matança

18.4.1. De modo algum será permitido o retorno das águas servidas.

18.5. As paredes serão de impermeabilizadas e de cores claras

18.6. Os parapeitos das janelas serão chanfrados e azulejados, para facilitar a limpeza, ficando, no mínimo a 2 m (dois metros) do piso da sala.

19. A sala de higienização de CARRETILHAS:

19.1. Deve estar localizada próxima ao setor de sangria.

19.2. Possuir acesso externo e ter comunicação com a sala de abate por meio de óculo.

19.3. Ter tanques e mesas de metal para higienização e lubrificação das carretilhas.

19.4. Setor para a guarda das carretilhas limpas, com estaleiros ou trilhos.

19.5. Possuir iluminação de 110 lux, no mínimo.

20. A sangria deve:

20.1. Ser projetada de modo que o animal a ser sangrado possa ser suspenso pelas patas traseiras na trilhagem de suspensão ou içamento.

20.2. Ter calha de sangria projetada para que o animal possa ser sangrado imediatamente após a insensibilização e ali permaneça por 3 min (três minutos).

20.2.1. Apresentar declividade de 5 a 10% (cinco a dez por cento) em direção ao ralo.

20.3. Na área de sangria deve existir um lavatório completo e esterilizador de facas.

20.4. Imediatamente após a canaleta de sangria deve construir uma calha de aproximadamente 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de largura e 15 cm (quinze centímetros) de profundidade na sua parte central e deve acompanhar o trajeto do trilho até o setor de lavagem de carcaças.

20.5. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

21. Área de retirada de chifres deve ser realizado com serra elétrica ou outro equipamento automático, dotada de esterilizador específico.

22. A área de esfolação e excisão de patas e cabeças de bovídeos:

- 22.1. É obrigatório a realização da esfolação com animal suspenso, com plataformas alta e baixa para a retirada de couro e patas e para o primeiro e segundo transpasse das carcaças.
- 22.2. Apresentar plataformas com largura mínima de 70 cm (setenta centímetros).
- 22.3. Possuir lavatórios completos e esterilizadores de facas.
- 22.4. Chute para a retirada imediata do couro e das patas, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.
- 22.5. Plataformas provida de lavatórios completos e esterilizadores de facas.
- 22.6. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

23. A separação entre a área limpa e área suja será marcada por canaleta no piso, posicionada transversalmente à trilhagem, localizada após a área de esfolação e anterior à área de serra de peito e retirada de cabeça.

24. A área de limpeza e inspeção das cabeças dos animais deve estar localizada próxima à inspeção de vísceras e possuir:

- 24.1. Área com lavadouro individual, de cabine ou rotativo, destinada à lavagem externa do conjunto cabeça, língua e cavidades e remoção dos resíduos de vômito.
- 24.2. Ponto de água com pressão de 3 atm (tr atmosferas).
- 24.3. Trilhagem aérea para suspensão das cabeças pela região mentoniana, fixadas em ganchos de carretilhas, para transporte das mesmas até a sala de cabeças.
- 24.4. Mesas fixas, rolantes ou trilhagem para os serviços de inspeção sanitária e retirada de material de risco específico, com comprimento mínimo de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros), dotado de lavatório completo e esterilizador de facas.
- 24.5. Possuir iluminação mínima de 500 lux.

25. Oclusão do reto:

- 25.1. Tem a finalidade de evitar a contaminação fecal será obrigatória a oclusão do reto, antes da evisceração.
- 25.2. Esta operação poderá ser feita através de ligadura (amarração) com linha resistente ou pelo uso de grampos de aço inoxidável.
- 25.3. No caso do uso de grampos, estes deverão ser retirados na zona suja da triparia. Antes de serem novamente utilizados devem sofrer rigorosa higienização e esterilização.
- 25.4. Plataformas provida de lavatórios completos e esterilizadores de facas.
- 25.5. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

26. A área para abertura torácica e abdominal dos animais deve possuir:

- 26.1. Plataformas alta e baixa providas de lavatórios completos e esterilizadores de facas.
- 26.2. Serra elétrica ou outro equipamento comprovadamente eficaz para a abertura do esterno dos animais, dotado de esterilizador.
- 26.3. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

27. O setor de evisceração deve possuir:

- 27.1. Plataformas localizadas de modo que impeça o escoamento de água residual sobre as calhas de vísceras. Preferencialmente não devem estar dispostas sobre as calhas. Dotadas de lavatórios completos e esterilizadores de facas.
- 27.2. Sistema de mesa rolante para abates acima de 200 animais/dia ou calhas de vísceras, sendo uma para vísceras brancas e uma para de vísceras vermelhas, com comunicação com as salas de vísceras por meio de óculo.
- 27.3. Dimensões mínimas de cada calha devem ser de 2,00 (dois metros) de comprimento por 90 cm (noventa centímetros) de largura, de modo que haja espaço suficiente para recepção das vísceras, inspeção e espera até a liberação da carcaça.
- 27.4. Calhas dispostas de modo a facilitar os trabalhos de evisceração, inspeção e correlação entre vísceras e carcaças. Deve permitir a separação dos conjuntos de vísceras de cada animal e coibir que as vísceras retiradas das carcaças caiam diretamente no setor de inspeção e prejudique os exames que ali se realizam.
- 27.5. Chute para saída das peças contaminadas ou condenadas, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.
- 27.6. Chuveiro no ponto de inspeção de vísceras.
- 27.7. Sistema de marcação de lesões para uso da Inspeção Sanitária.
- 27.8. Possuir iluminação mínima de 300 lux para evisceração e 500 lux para a inspeção de vísceras.

28. A área de serragem de carcaças deve possuir:

- 28.1. Plataforma com elevação automática, dotadas de serra elétrica de carcaças, esterilizador de serra e lavatórios completos.
 - 28.1.1. Poderá ser permitida a substituição por plataformas fixas, alta e baixa, para abates com baixa velocidade.
- 28.2. Anteparo para impedir a dispersão de esquirolas ósseas.
- 28.3. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

29. A área de inspeção de carcaças deve possuir:

- 29.1. Plataformas que propiciem a inspeção adequada da carcaça, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos.
- 29.2. Desvio na trilhagem para o Departamento de Inspeção Final – DIF.

29.3. Sistema para marcação de lesões.

29.4. Possuir iluminação mínima de 500 lux.

30. A área para o Departamento de Inspeção Final -DIF deve:

30.1. Ser instalado em local isolado das diferentes áreas de trabalho da sala de matança, próximo às linhas de inspeção, com facilidade para receber as vísceras e carcaças desviadas.

30.2. Da linha normal de circulação das carcaças, o desvio para este departamento é feito logo após a inspeção de carcaças e antes da plataforma de carimbagem.

30.3. Possuir plataformas com altura suficiente para realizar exames da parte superior e inferior da carcaça, dotadas de esterilizador de facas e lavatório completo.

30.4. Chute para retirada de condenados, de modo que não retornem ou passem pela sala de matança, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.

30.5. Mesa de inspeção, dotada de ganchos suportes para examinar as peças, sistema de drenagem conveniente com canaleta removível e dispositivo para esterilização eficiente da mesa e bandejas. Lavatório completo e esterilizador de facas.

30.6. Conjunto de trilhos aéreos com capacidade mínima de 2% (dois por cento) do total de abate diário, sendo indispensável que haja um trilho para entrada das carcaças e outro de saída para a linha normal, além do que leva à câmara do DIF.

30.7. Câmara fria de sequestro, provida de fechadura ou cadeado, com capacidade para 5% (cinco por cento) do volume diário de abate e providas de equipamentos capazes de manter a temperatura de resfriamento e trilhagem aérea.

30.8. Desossa de sequestro: localizada ao lado da câmara de sequestro e destinada exclusivamente à desossa de carcaças para aproveitamento condicional (conserva, salga, embutidos, cozidos e congelamento).

30.8.1. O estabelecimento que optar por realizar o tratamento condicional, deve prever as instalações necessárias para os tipos de tratamentos existentes.

30.9. Possuir iluminação mínima de 500 lux.

31. Plataforma para carimbagem de carcaças.

31.1. Localizada no trilhamento geral da sala de matança, logo após o desvio de saída da Inspeção Final.

31.2. Disporá de plataformas com dimensões suficientes para os trabalhos de carimbagem das carcaças.

31.3. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

32. O lavadouro de meias-carcaças deve estar disposto de modo a não prejudicar os trabalhos de abate e possuir:

- 32.1. Plataforma com um ponto de água, ou chuveiro, com pressão de 3 atm (três atmosferas).
- 32.2. Anteparo, se necessário, para evitar a dispersão de água para outros setores.
- 32.3. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

33. Área de respingo das carcaças: realizado em área contígua ao lavadouro de carcaças, antes da cadeia de frio, com dimensões suficientes conforme velocidade de abate.

34. A área de bucharia e triparia - 1ª fase: deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme o volume de abate diário, com comunicação com o final da calha de vísceras brancas e possuir:

- 34.1. Mesas e tanques para abertura e lavagem de buchos, equipamentos para o tratamento dos buchos, com capacidades compatíveis com o volume e ritmo de abate.
- 34.2. Mesa para esvaziamento das tripas, provida de grade e dotada de drenagem do conteúdo intestinal. Prever equipamento para retirada da mucosa e muscular, se for beneficiar.
- 34.3. Ter acesso externo, afastado das áreas limpas e áreas de circulação e possuir entrada sanitária no acesso de funcionários.
- 34.4. A conexão com a bucharia 2ª fase e triparia 2ª fase deve ser por meio de óculo ou chute.
- 34.5. Prever chute para despojos, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.
- 34.6. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

35. A área de bucharia 2ª fase deve possuir:

- 35.1. Acesso interno com comunicação por meio de portas à sala de matança ou à área de refrigeração.
- 35.2. Tanques de aço inoxidável e mesas de armação metálica providos de tampos lisos, removíveis, sem soldas aparentes e de fácil higienização para limpeza final e clarificação dos buchos.
- 35.3. Ganchos para fixação dos buchos para remoção do excesso de água das peças antes da embalagem.
- 35.4. Área ou mesa para os serviços de embalagem e rotulagem dos buchos, com local para guarda de embalagens e rótulos de uso diário.
- 35.5. Lavatório completo e esterilizadores de facas.
- 35.6. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

36. A área de triparia 2ª fase deve possuir:

- 36.1. Equipamentos e utensílios suficientes para o tratamento das tripas (lavagem, seleção e calibragem) e salga.
- 36.2. Ter um depósito de sal anexo a esta sala.
- 36.3. Ter uma sala de salga (produtos em processo de salga).
- 36.4. Ter depósito para o produto pronto e expedição adequada neste local.
- 36.5. Quando houver reutilização das bombonas, deverá prever local anexo para lavagem e depósito das mesmas.
- 36.6. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

37. A sala de vísceras vermelhas deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, possuindo comunicação com o final da calha de vísceras vermelhas e possuir:

- 37.1. Pias de aço inoxidável e mesas de armação metálica providas de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para lavagem das vísceras.
- 37.2. Ganchos para a fixação das vísceras para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do empacotamento.
- 37.3. Lavatório e esterilizador de facas.
- 37.4. Área ou mesa de aço inoxidável destinada aos trabalhos de embalagem e rotulagem das vísceras comestíveis, com local para guarda de embalagens e rótulos de uso diário.
- 37.5. Chute para despojos, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.
- 37.6. Iluminação mínima de 300 lux

38. Sala de cabeça deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, possuindo comunicação através de trilhagem aérea com a sala de matança:

- 38.1. Desarticulador de mandíbula e mesa para desossa de cabeça,
- 38.2. Centrífuga ou mesa para lavagem e escorrimento do excesso de água.
- 38.3. Lavatório e esterilizador de facas.
- 38.4. Área ou mesa de aço inoxidável destinada aos trabalhos de embalagem e rotulagem da carne de cabeça, com local para guarda de embalagens e rótulos de uso diário.
- 38.5. Prever chute para retirada dos ossos, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.
- 38.6. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

39. Área para retirada de bife do vazio, diafragma, fralda, lombinho do diafragma:

39.1. localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, possuindo comunicação com o final da calha de vísceras vermelhas e possuir:

39.2. Pias de aço inoxidável e mesas de armação metálica providas de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para lavagem das vísceras.

39.3. Mesas e chuveiros para toalete

39.4. Lavatório e esterilizador de facas.

39.5. Área ou mesa de aço inoxidável destinada aos trabalhos de embalagem e rotulagem, com local para guarda de embalagens e rótulos de uso diário ou fluxo adequado para o setor de embalagens de cortes

39.6. Chute para despojos, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.

39.7. iluminação mínima de 300 lux.

40. Área de mocotó:

40.1. Localizada próximo ao setor desarticulação das patas.

40.2. Dividida em 1ª e 2ª fase, separadas por meio de óculo.

40.2.1. Na sala da 1ª fase realiza-se os procedimentos de recepção das patas, cozimento, extração de cascos e retirada dos pelos.

40.2.2. Na sala da 2ª fase realiza-se clareamento, resfriamento e a embalagem.

40.3. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

41. Das instalações frigoríficas:

41.1. Todas câmaras frias devem possuir antecâmaras climatizadas à temperatura máxima de 15°C.

41.2. Possuir termômetros para controle da temperatura da câmara.

41.3. São obrigatórios, de ordem geral, as seguintes câmaras frigoríficas: câmara de resfriamento de carcaças, câmara de armazenamento de carcaça, câmara de resfriamento de miúdos, câmara de armazenamento de miúdos, câmara fria de sequestro.

41.4. Miúdos resfriados não poderão ser armazenados nas câmaras de carcaças, devendo prever câmara para esta finalidade.

41.5. Em hipótese alguma será permitido o armazenamento de carcaças já resfriadas nas câmaras de resfriamento de carcaças.

41.6. Câmaras frias não poderão servir de corredores de circulação ou de acesso à outras áreas do estabelecimento.

41.7. Para produção de produtos congelados, é obrigatório túnel de congelamento e câmaras frias para armazenamento de produtos congelados.

41.8. Não poderão ser instalados ralos no interior das câmaras frias e túneis de congelamento.

41.9. Recomenda-se a instalação do equipamento de frio na parte central das câmaras ou túneis, acima da trilhagem, de forma a permitir a circulação do ar frio do centro para as extremidades. Toma-se como base a velocidade do ar frio de 2 a 3 m/seg (dois a três metros por segundo) de modo a evitar a formação de condensação. No caso de instalação de equipamentos de frio nas paredes, os produtos não poderão ser armazenados embaixo destes, portanto esta área não poderá ser considerada como área útil para fins de cálculo da capacidade das câmaras ou túneis

41.10. Possuir iluminação mínima de 100 lux

41.11. Câmaras para resfriamento de carcaças:

41.11.1. Ser precedida por área de respingo e localizada de forma a facilitar o fluxo de entrada de carcaças provenientes da sala de matança e saída para câmara de armazenamento.

41.11.2. Possuir portas com vão livre de largura mínima de 1,60 m (um metro e sessenta centímetros).

41.11.3. Pé direito mínimo de 4,5 metros.

41.11.4. Altura mínima da trilhagem de 3 (três) metros.

41.11.5. Garantir que as carnes atinjam temperatura entre 1C a -1C (um grau Centígrado a um grau Centígrado negativo).

41.11.6. Apresentar distanciamento entre os trilhos paralelos e dos trilho a parede de no mínimo, 80 cm (oitenta centímetros) e junto as curvas de entrada e saída, distância de 1,0 metro das paredes e dos entre trilhos para bovídeos.

41.11.7. O espaçamento entre meia-carcaças deverá ser de 33 cm (trinta e três centímetros), ocupando 3 (três) meias-carcaças por metro linear de trilho.

41.12. Câmara fria de resfriamento de miúdos:

41.12.1. Para resfriamento dos miúdos, prévio ao seu armazenamento final.

41.12.2. Prever estrutura que permita o respingo dos miúdos.

41.12.3. Prever na sequência desta câmara, sala para embalagem e rotulagem dos miúdos.

41.12.4. Pé direito mínimo de 3,5 metros

41.12.5. Possuir portas com vão livre mínimo de 1,20 metros de largura.

41.13. Câmara Fria de armazenamento de carcaças deve:

41.13.1. Possuir as mesmas especificações da Câmara de resfriamento, com exceção da área de respingo.

41.14. Câmara fria de armazenamento de cortes:

41.14.1. Possuir as mesmas especificações da Câmara de resfriamento, com exceção da área de respingo.

41.14.2. Pé direito mínimo de 3,5 metros

41.14.3. Possuir portas com vão livre mínimo de 1,20 metros de largura

41.15. Túneis de congelamento

41.15.1. Destinam-se ao congelamento rápido de carcaças, cortes, recortes de carnes em geral e miúdos comestíveis, devendo funcionar a uma temperatura entre -35°C a 40°C (trinta e cinco a quarenta graus Centígrados abaixo de zero a quarenta graus Centígrados a baixo de zero), com velocidade do ar de 05 a 06 m/s (cinco a seis metros por segundo).

41.15.2. Devem possuir antecâmaras amplas e serão localizados de forma a facilitar as operações de carga, descarga e fluxo para a estocagem

41.15.3. Pé direto mínimo de 4,5 metros

41.15.4. Possuir portas com vão livre de largura mínima de 1,60 m (um metro e sessenta centímetros).

41.16. Câmara de armazenamento de congelados:

41.16.1. Pé direto mínimo de 4,5 metros

41.16.2. Possuir portas com vão livre mínimo de 1,60 metros de largura

41.16.3. Devem garantir que as carnes mantenham, em seu interior, pelo menos a temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos).

41.16.4. Não é permitida a utilização das câmaras de armazenamento de congelados para realização do processo de congelamento das carcaças, miúdos ou cortes.

42. A sala de desossa deve:

42.1. Ser exclusiva para essa finalidade.

42.2. Localizada de maneira a facilitar o fluxo para túneis de congelamento ou câmaras de resfriamento de cortes.

42.3. Possuir climatização capaz de manter sua temperatura abaixo de 15° C (quinze graus Celsius).

42.4. Estar disposta de modo a não servir de circulação a outras seções.

42.5. Possuir Possuir trilhagem contínua da área de refrigeração, com altura de 3,0 metros.

42.6. Possuir portas com largura de 1,60 metros de vão livre.

42.7. Pé direto mínimo de 3,50 metros.

42.8. Possuir Possuir área própria de embalagem ou com comunicação ao depósito de embalagem.

42.9. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

43. Depósito de embalagens

43.1. Para o material de embalagem primária, deverá haver dependência própria e exclusiva, podendo ou não ficar junto ao prédio industrial.

43.2. Depósito de embalagem secundária e área de montagem de caixas:

43.2.1. Separados do depósito de embalagem primária e isolados entre si.

43.2.2. Não será permitido a montagem de caixas de papelão no depósito de embalagens secundárias ou no interior do prédio principal

43.3. Não se permite o depósito de embalagens diretamente no piso.

44. A área de expedição:

44.1. Destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte.

44.2. Possuir entrada sanitária completa (lava botas, pia profunda, papelreira, saboneteira, lixeira) para acesso exclusivo dos colaboradores deste setor, se houver necessidade.

44.3. Ser climatizada (temperatura máxima de 15°C).

44.4. Possuir pias de acionamento não manual, papeladeiras, saboneteiras e lixeiras com tampa de acionamento não manual

44.5. Possuir porta metálica, de cor clara e de fácil lavagem e higienização, com as mesmas dimensões das portas das câmaras frias, dotada de cortina de ar ou outro método ou material aprovado pela ADAPAR, capaz de evitar a entrada de insetos quando dos trabalhos de expedição das carcaças e cortes.

44.6. Área dimensionada unicamente acesso ao transporte e para pesagem, quando for o caso, não sendo permitido o acúmulo de produtos.

44.7. Totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acoplamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

44.8. Proteção (cobertura), mínima de 3 (três) metros, para os veículos transportadores, na área de acostamento, bem como canaletas para drenagem dos resíduos no piso.

44.9. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

45. Produtos não comestíveis:

45.1. Permite-se a manipulação de órgãos ou vísceras para fins não comestíveis, desde que haja local próprio para obtenção do mesmo e disponham de mesa e equipamentos de uso exclusivo para esta finalidade e local exclusivo para seu armazenamento.

46. Seção de higienização de roldanas, ganchos e correntes:

46.1. Localizada de forma que estes equipamentos sigam preferencialmente por meio de trilho aéreo próprio diretamente até a zona suja da sala de matança.

46.2. O retorno da sala de desossa e expedição até esta seção, deverá ser imediato e preferentemente feito por meio de trilho aéreo próprio, permitindo-se o uso de carrinhos especiais quando for impraticável a colocação de trilhos.

46.3. Forro de alvenaria lisa e impermeável ou outro material aprovado pela ADAPAR.

46.4. Possuir equipamento de comprovada eficiência para a perfeita higienização das roldanas, ganchos e correntes.

46.5. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

47. O setor de condenados deve:

47.1. Estar localizado anexo ao estabelecimento e ter comunicação com o Departamento de Inspeção Final - DIF e com as demais áreas do estabelecimento que descartem condenados.

47.2. Possuir acesso externo por porta e comunicação interna por meio de óculo ou chute.

47.3. Ser construído em alvenaria e de forma que os produtos ali depositados sejam mantidos em boas condições higiênicas.

47.4. Possuir dimensões compatíveis com o volume do abate diário.

47.5. Possuir pontos de água para lavagem e higienização das instalações e equipamentos.

47.6. Possuir pia para lavagem de mãos, saboneteira e lixeiras.

47.7. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

48. O depósito de couro deve:

48.1. Ser construído em alvenaria e de forma que os produtos ali depositados sejam mantidos em boas condições higiênicas.

48.2. Distar a 40,0 m (quarenta metros) do estabelecimento, no mínimo.

48.3. Apresentar rampas que facilitem a remoção desses produtos.

48.4. Possuir pontos de água para lavagem e higienização.

48.5. Possuir iluminação mínima de 100 lux.

49. As salas da inspeção e fiscalização deve

49.1. Estar situada próxima ao acesso interno da indústria.

49.2. Ser dimensionada de acordo com a necessidade e número inspetores e de auxiliares de inspeção. Sendo constituídas de pelo menos uma sala e um vestiário/sanitário.

49.3. Estar provida de mesas, cadeiras, computador com acesso à internet, impressora, arquivos, armários, telefone e outros equipamentos que se fizerem necessários.

49.4. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

50. Sala de controle de qualidade:

50.1. Ter as mesmas características da sala de inspeção e fiscalização.

51. A lavanderia deve:

51.1. Possuir separação física entre zona suja (para receber, lavar e centrifugar uniformes) e zona limpa (para secar, passar ou esterilizar e guardar uniformes), tendo preferencialmente comunicação entre as mesmas por óculo.

51.2. Possuir equipamentos necessários à finalidade, sendo exigido, no mínimo, tanques, máquinas de lavar e secar uniformes.

51.3. Estar situada preferencialmente próximo aos vestiários.

51.4. Será facultativa, a critério da ADAPAR, a dispensa de lavanderia, em havendo apresentação de contrato com empresa prestadora deste tipo de serviço, sendo este periodicamente renovado, e que comprovadamente atenda preceitos de boas práticas de lavagem, higiene, esterilização e conservação dos uniformes.

51.5. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

52. A sala de higienização de utensílios deve:

52.1. Estar localizada em posição estratégica a sala de fabricação, com comunicação a esta por porta, não sendo recomendado que esteja situada próxima ou contígua as câmaras frias.

52.2. Possuir ponto de água quente, fria, misturadores e vapor.

52.3. Ser dotada de equipamentos necessários a finalidade de proporcionais que permitam a higienização e guarda de utensílios de uso interno a indústria: formas, baldes, bandejas e outros.

52.4. Estar dotada de exaustores protegidos a fim de proporcionar temperatura e ventilação adequada a esta dependência.

52.5. Ser provida de prateleiras, estrados ou meio adequado para depósito de utensílios, observando critérios de separação entre artigos sujos de utensílios limpos.

52.6. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

53. O depósito de material de limpeza (DML) deve:

53.1. Ter acesso externo.

53.2. Possuir local segregado para armazenamento de materiais e utensílios (vassouras, mangueiras, rodos, etc.) de uso na área limpa da indústria, nas áreas sujas e banheiros.

53.3. Possuir estrados, prateleiras e armários necessários à finalidade, observando-se critérios que evitem contaminações cruzadas.

53.4. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

54. O almoxarifado deve:

- 54.1. Ser destinado a guarda dos materiais de uso geral no estabelecimento.
- 54.2. Ter dimensões que atendam às necessidades dos trabalhos.
- 54.3. Não apresentar acesso direto ao interior do estabelecimento.
- 54.4. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

55. Os depósitos de produtos químicos e materiais tóxicos devem:

- 55.1. Serem separados do prédio industrial.
- 55.2. Ter acesso externo por porta e ao interior da indústria por óculo.
- 55.3. Estar provido de estrados, prateleiras ou bancadas necessárias à finalidade
- 55.4. Possuir barreira de contenção de extravasamentos acidentais.
- 55.5. Possuir iluminação mínima de 100 lux.

56. As caldeiras devem:

- 56.1. Estar situadas em área externa ao bloco industrial e afastadas de qualquer outra dependência, respeitando distâncias fixadas pela legislação específica. Possuir capacidade de produção de vapor adequado ao atendimento da produção do estabelecimento.
- 56.2. Quando o combustível for a lenha, o respectivo depósito deve ficar o mais afastado possível do estabelecimento industrial, evitando a presença de roedores e outros animais nocivos e adequadamente organizado de modo a não prejudicar higiene do estabelecimento.
- 56.3. Atender critérios de manutenção determinados por responsável técnico e órgão de fiscalização específico.

57. Área de lavagem de veículos transportadores de produtos devem:

- 57.1. Prover higienização externa de caminhões, de modo a não favorecer acúmulo de águas e resíduos na área de circulação e proximidades da plataforma de recepção.
- 57.2. Possuir ponto de água com adequada vazão, rampa de lavagem, cobertura, equipamento para lavagem sob alta pressão para higienização externa canaletas com fundo arredondado, calhas e canalizações para destino adequado das águas servidas, com inclinação satisfatória, assim como, um depósito para guarda dos equipamentos e produtos utilizados.
- 57.3. Situados a uma distância que não permita a contaminação da matéria prima ou produtos.

57.4. Atender demais exigências determinadas por órgão ambiental.

57.5. A higienização destes veículos poderá ser terceirizada.

57.6. Possuir iluminação mínima de 100 lux.

58. Sala de máquinas deve dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

58.1. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas, exceção feita aos postos de refrigeração.

58.2. Recomenda-se para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam de elemento vazado.

Os depósitos de lixo devem:

58.3. Ser constituído de material lavável, resistente e higiênico.

58.4. Serem cobertos e protegidos de acesso de animais e vetores.

58.5. Ter nas proximidades pontos de água para permitir a higienização.

58.6. Estar posicionado em ponto estratégico no terreno da indústria de modo a favorecer a sua remoção por terceiros e que não tragam risco de contaminação aos produtos e matérias primas.

58.7. Será facultativo que o depósito de lixo seja constituído de equipamentos apropriados ou por construção em alvenaria, desde que observado os critérios acima.

59. O escritório deve estar localizado próximo à área industrial, dela apartado ou contíguo, desprovido de acesso direto ao interior das instalações. Ser provido de sanitário exclusivo para este setor.

60. Varejo, quando existente, deverá ser localizada preferencialmente próximo às vias públicas, ser afastada do prédio industrial e demais dependências do estabelecimento, de forma a não permitir o acesso de pessoas estranhas as atividades do setor fabril.

61. Graxaria, quando existente, deverá:

61.1. Ser registrada no Ministério da Agricultura e ter acesso independente das estruturas do matadouro,

61.2. Distar pelo menos 40 metros de qualquer setor do estabelecimento de abate.

Veículos coletores de resíduos não poderão circular por áreas de circulação de pessoas ou de veículos transportadores de produtos acabado.

ANEXO II DA PORTARIA Nº 025, DE 28 DE JANEIRO DE 2025.

**NORMA TÉCNICA DE CONSTRUÇÃO, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE SUÍNOS, OVINOS E
CAPRINOS.**

1. São exigências para todo estabelecimento de abate de suínos, ovinos e caprinos registrados no SIP/POA:

1.1. Estar localizado distantes de fontes produtoras de mal cheiro e contaminações.

1.2. Ser dotado de laje ou forro lavável em todas as áreas do matadouro.

1.3. Possuir área para higienização e desinfecção de veículos transportadores de carga viva.

1.3.1. Esta área deve estar localizada dentro dos limites do estabelecimento, com acesso pavimentado a partir dos currais, construída de modo a não favorecer acúmulo de águas e resíduos nas áreas de circulação e proximidades da área de recepção de animais. A higienização de veículos transportadores de carga viva não pode ser realizada fora dos limites do matadouro.

1.3.2. Prever ponto de água com adequada vazão, rampa de lavagem, cobertura, equipamento para lavagem sob alta pressão para higienização externa, canaletas com fundo arredondado, calhas e canalizações para destino adequado das águas servidas, com inclinação satisfatória, assim como um depósito para guarda dos equipamentos e produtos utilizados.

1.4. Possuir reservatórios de água clorada em quantidade suficiente para as demandas de abate.

1.4.1. Possuir sistema de cloração automático, com alarme sonoro para aviso de falta de cloro, independente da água já ter sido tratada pelo sistema de abastecimento.

1.5. Atender demais exigências determinadas por órgão ambiental.

2. Pátios externos:

2.1. As áreas de circulação de pessoas e veículos, tais como, pátios, calçadas e vias de acessos, devem ser pavimentadas, bem como facilitar o perfeito escoamento das águas. O material a ser usado na pavimentação deve possibilitar a limpeza da área. As demais áreas devem ser gramadas e/ou ajardinadas, de modo a não permitir formação de poeira.

3. Vestiários e Sanitários:

3.1. Devem ser de uso exclusivo aos manipuladores de alimentos, devendo ser previsto sanitários separados para pessoal administrativo, produtores e outras pessoas estranhas ao serviço.

3.2. Dispor de vestiários e sanitários para uso exclusivo dos colaboradores da área de recepção e condução de animais vivos, áreas de produtos não comestíveis e triparias sujas.

3.3. Poderão ser exigidos vestiários separados para colaboradores de outras áreas que representem maior risco de contaminação cruzada.

3.4. Devem ter instalações independentes (vestiário separado do sanitário).

3.5. A circulação de pessoas entre os vestiários e sanitários e área de produção não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza. Deve ser provida de calçamento e projeção de cobertura até o acesso área industrial.

3.6. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica, com as seguintes características:

3.6.1. Construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna.

3.6.2. O acesso à área interna de processamento deverá ser pavimentado e coberto, não devendo passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

3.6.3. Vestiários e Sanitários devem ser separados fisicamente entre si, com isolamento até o teto, a fim de evitar refluxo de aerossóis aos vestiários provocados por acionamento sanitário de descarga.

3.6.4. Possuir lajes revestidas de material impermeável, pisos impermeáveis, paredes impermeabilizadas até 1,50 m (um metro e cinquenta) e janelas metálicas e teladas, de modo a permitirem ventilação e iluminação suficientes.

3.6.5. Possuir iluminação de 220 lux, no mínimo.

3.7. Sanitários

3.7.1. Separados por sexo e por risco sanitário, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, providos de pias com acionamento não manual, recipiente para coleta de lixo com tampa com abertura de acionamento não manual e gabinetes sanitários.

3.7.2. Providos de pias com acionamento não manual, recipiente para coleta de lixo com tampa com abertura de acionamento não manual e gabinetes sanitários.

3.7.3. O sanitário deve possuir porta com tranca, vaso sanitário com tampa, assento íntegro e de material sanitário. Ao lado do vaso sanitário, ter dispensador de papel higiênico com acionamento não manual e tampa.

3.8. Vestiários:

3.8.1. Separados por sexo e por risco sanitário, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários,

3.8.2. Equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum, calçados, objetos pessoais dos uniformes de trabalho e das botas ou calçados dos uniformes

4. Pocilgas/apriscos e capris de matança são destinados a receber os animais após a chegada, pesagem e seleção, desde que considerados em condições normais, onde permanecerão em descanso e dieta hídrica, aguardando o abate:

- 4.1. Distar, no mínimo, 15 m (quinze metros) do bloco industrial.
- 4.2. Possuir iluminação de 300 lux, no mínimo.
- 4.3. Apresentar piso de fácil lavagem e higienização, íntegro, antiderrapante e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue.
- 4.4. As pocilgas deverão ser independentes dos capris/apriscos.
- 4.5. Divisões de 1,10 m (um metro e dez centímetros) de altura, com cordões sanitários de 20 cm (vinte centímetros) no caso de uso de canos galvanizados.
- 4.6. Para caprinos, as alturas das paredes deverão ser aumentadas para promover a contenção dos mesmos.
- 4.7. Serem cobertas e com pé-direito mínimo de 4 m (quatro metros).
- 4.8. Pressão de água para limpeza de 3 atm. (três atmosferas).
- 4.9. Dispor de no mínimo 60 cm² (sessenta centímetros) por animal até 100 kg, em caso de programação de dieta na propriedade, nos demais casos 1 m² (um metro quadrado) por suínos, tendo uma área útil 1/3 a mais da capacidade diária de abate.
- 4.10. Apresentar corredor central com esgoto próprio e número de ralos necessários em um dos lados, ligados ao esgoto geral da instalação, sendo que estas deverão ser localizadas de cada lado do corredor, que possuirá largura mínima de 1 m (um metro).
- 4.11. Apresentar portões metálicos (recomendados canos galvanizados, sem pintura), com largura igual à do corredor, possuindo dobradiças de giro, de maneira que permitam a sua abertura para ambos os lados, regulando o fluxo de entrada e saída dos animais.
- 4.12. Possuir bebedouros, de maneira que permitam beber simultaneamente no mínimo 15% (quinze por cento) dos suínos de cada pocilga.
- 4.13. Prever corredor de comunicação das pocilgas, com o box do chuveiro anterior à insensibilização com largura mínima de 1 m (um metro) construído em alvenaria, exceto para caprinos que deverão ser aumentados, permitindo-se o uso de canos galvanizados. Será obrigatoriamente coberto. Em sua porção final poderá afunilar-se, no caso de uso de equipamentos automatizados.
- 4.14. O estabelecimento deve dispor de equipamento apropriado para insensibilização de animais submetidos ao abate de emergência.
- 4.15. Possuir estrutura e equipamentos que possibilitem o deslocamento de animais caídos ao abate de emergência imediata, obedecendo os preceitos de bem-estar animal.
- 4.16. Pocilgas/apriscos e capris de sequestro:
 - 4.16.1. Destina-se exclusivamente a receber os animais que na Inspeção "ante-mortem" foram excluídos da matança normal, por necessitarem de exame clínico e observação mais acurada antes do abate e devem:

4.16.2. Estar localizado próximo à distante destes no mínimo 3 m (três metros) e permitir fácil remoção dos resíduos gerados.,

4.16.3. Possuir cordão sanitário construído em alvenaria sob o portão de chapa metálica com altura mínima de 10 cm (dez centímetros).

4.16.4. Ter capacidade correspondente no mínimo a 3% (três por cento) do total das pocilgas, apriscos, capris de matança.

4.16.5. Ser totalmente de alvenaria e na cor vermelha, identificada por uma tabuleta que contenha os seguintes dizeres: -"POCILGA ou APRISCO ou CAPRIL DE SEQUESTRO, PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA". Deverá possuir cadeado com uso exclusivo da Inspeção Oficial.

4.16.6. Dispor de esgoto próprio com tratamento das águas residuais, antes de serem jogadas no esgoto geral, com vistas a impedir a propagação de doenças infectocontagiosas. Distar no mínimo 15 m (quinze metros) do bloco industrial.

4.16.7. Possuir iluminação mínima de 500 lux.

4.16.8. Atender as demais especificações estruturais das pocilgas/apriscos e capris de matança

5. Sala de necropsia com estrutura e equipamentos de uso exclusivos.

5.1. Deve estar localizada próxima às pocilgas/capris/apriscos e permitir fácil remoção dos resíduos gerados.

5.2. O pé-direito mínimo será de 3,5 m (três metros e meio), paredes revestidas com azulejos ou outro material aprovado pelo SIP/POA, com piso impermeável e íntegro, com declividade para um ralo central e escoamento separado dos efluentes da indústria, sofrendo tratamento das águas residuais

5.3. Possuir trilhagem adequada para as espécies, mesas, pias, lavatórios

5.4. Possuir iluminação mínima de 500 lux.

6. O corredor de matança deve:

6.1. Ser construído em alvenaria ou com cano galvanizado, sem cantos vivos, com altura mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), largura mínima de 1,0 m (um metro).

6.2. Para caprinos, as alturas das paredes deverão ser aumentadas para promover a contenção dos mesmos.

6.3. Dispor piso de fácil lavagem e higienização, íntegro, antiderrapante e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue.

7. O Chuveiro de aspersão deve:

7.1. Estar localizado no final do corredor de matança, próximo à insensibilização.

7.2. As paredes terão 1,10 m (um metro e dez centímetros) de altura. O piso será impermeável e contínuo (concreto armado), com declividade de 2,0 % (dois por cento)

para um ou mais ralos centrais que permitam a constante e perfeita drenagem das águas residuais.

7.3. Para caprinos, as alturas das paredes deverão ser aumentadas para promover a contenção dos mesmos.

7.4. Deverá ser em forma de box, com capacidade de 20% (vinte por cento) da velocidade horária de matança, calculando-se à base de 2 (dois) suínos por metro quadrado.

7.5. Ser composto de um sistema tubular de chuveiros, disposto longitudinal, transversal e lateralmente, com água a uma pressão não inferior a 1,5 atm. (uma atmosfera e meia).

8. O box de insensibilização de suínos, ovinos e caprinos deve:

8.1. Estar localizado após o chuveiro e ser adequado aos métodos de insensibilização que serão empregados.

8.2. Possuir equipamento para a contenção individual de forma que imobilize o corpo do animal, sem provocar esmagamento ou pressão excessiva, poupando o animal de qualquer dor ou agitação.

8.3. Para abates com velocidade horária acima de 100 suínos/hora recomenda-se o uso de equipamento de contenção, em forma de duplas esteiras, visando racionalizar os trabalhos de contenção e insensibilização, diminuindo, dessa forma, as possibilidades de contusões durante a realização dos trabalhos acima referidos

8.4. Os métodos de insensibilização a serem empregados devem seguir os critérios estabelecidos em regulamentação técnica específica.

8.5. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

9. Acesso de funcionários ao estabelecimento deve ser exclusivo, e obrigatoriamente passando por entrada sanitária de acesso, que deverá ser provido de:

9.1. Lavadouro de botas provido de duchas ou chuveiros, escovas e detergentes líquidos, preferentemente de acionamento automático ou eletromecânico.

9.2. Pias profundas dotadas de torneiras acionadas de forma não manual ou automática.

9.3. Sabão líquido antisséptico inodoro.

9.4. Toalhas descartáveis de papel não reciclado (com recipiente coletor acionado a pedal) ou secador de mãos por ar quente ou outro processo eficaz.

9.5. Reservatório de solução sanitizante para mãos e antebraços.

9.6. Tapete sanitário embebido de solução sanitizante, onde o material do tapete deverá ser inerte em relação aos sanitizantes empregados.

9.7. Dependendo do caso, pode ser tecnicamente indispensável instalar algum tipo de barreira sanitária entre diferentes dependências (uniformes, luvas, máscaras e calçados especiais, tapetes para retenção de partículas sólidas aderidas aos calçados, etc.).

9.8. Não serão admitidos projetos industriais onde constem instalações sanitárias edificadas sobre quaisquer dependências industriais. Da mesma forma, não serão aprovados projetos com instalações sanitárias contíguas ao bloco industrial onde sistemas de esgotos sanitários passem por parede comum a uma (01) ou mais dessas dependências, ou no seu subsolo.

9.9. Possuir iluminação de 220 lux, no mínimo

9.10. Deverá ser projetado acessos de funcionários independentes para a zona suja (insensibilização, sangria, escaldagem, depilação e toalete, esfolia (pequenos ruminantes), para a zona limpa (evisceração até o armazenamento), para a expedição e para bucharia/triparia 1ª fase.

10. O gabinete de higienização e guarda de aventais deve:

10.1. Estar situado após a barreira sanitária de acesso de funcionários.

10.2. Nele deverão ser depositados aventais, de modo a evitar que sejam conduzidos a áreas impróprias, tais como: área externa ou sanitários.

10.3. Estar provido de equipamentos que facilitem a higienização de aventais, dispensador de sabão líquido, cabideiros para guarda, assim como pontos de água potável, preferencialmente morna favorecendo remoção de gordura, ~~assim como~~

10.4. Será facultativa a instalação deste gabinete, caso a empresa opte por uso de aventais descartáveis.

10.5. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

11. A sala de higienização e guarda de utensílios deve:

11.1. Possuir ambientes distintos para a higienização e para a guarda de utensílios já higienizados.

11.2. Localizadas em posições estratégicas da sala de matança, separadas por risco sanitário (área suja e área limpa).

11.3. Devem ser isoladas da sala de matança, comunicando-se com esta por porta.

11.4. Não podem estar próximas ou contíguas às câmaras frias.

11.5. Possuir ponto de água quente e fria.

11.6. Possuir vapor quando necessários.

11.7. Ser dotada de equipamentos e utensílios necessários à finalidade.

11.8. Estar dotada de exaustores protegidos a fim de proporcionar temperatura e ventilação adequada a esta dependência.

11.9. Ser provida de prateleiras, estrados ou meio adequado para depósito de utensílios.

11.10. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

12. Pias devem:

- 12.1. Estar posicionadas nas áreas de manipulação de alimentos e matérias primas e nos gabinetes sanitários.
- 12.2. Ser dotadas de torneiras de acionamento automático ou não manual (através do uso dos pés ou joelho) e sanitizantes.
- 12.3. Preferencialmente providas de água morna.
- 12.4. Não é recomendado presença de papel toalha em área interna da indústria, à exceção da entrada sanitária.

13. Esterilizadores:

- 13.1. Devem ser instalados em todas as plataformas, pontos de inspeção e onde houver utilização de facas e utensílios de corte.
- 13.2. É proibido o uso de esterilizadores elétricos na sala de matança. O aquecimento da água deverá ser a vapor, com mecanismo automático capaz de manter a temperatura mínima de 82,2° C, dispondo de renovação frequente de água, com grelhas para o apoio das facas e chairas, ganchos e nível de água que cubra as lâminas em sua totalidade.

14. Trilhagens:

- 14.1. A trilhagem inicia-se após a insensibilização, com o içamento dos animais, estendendo-se até a expedição.
- 14.2. Ser mecanizada em todo o seu percurso desde a sangria até a entrada das carcaças nas câmaras de resfriamento, tolerando-se em abates de até 150 animais/dia supressão da mecanização, substituindo por inclinação da trilhagem aérea com caimento de 3% e chaves deparada nos pontos de trabalho.
- 14.3. Para ovinos e caprinos possuir, em casos de estabelecimentos que abatem suínos na mesma planta, desvio de trilhagem, no setor de escalda e depilação, para plataforma de esfolia e retira do couro.
- 14.4. Possuir altura mínima de 4 m (quatro metros) da sangria até o chuveiro de carcaças, imediatamente antes da câmara de resfriamento. Após este, no mínimo 3,5 m (três metros e meio), sendo o desnível regulado por meio de nória inclinada
- 14.5. A redução da altura da trilhagem deve ocorrer de forma que não prejudique os procedimentos intermediários.
- 14.6. A altura da trilhagem deve assegurar, no mínimo, uma distância de 30 cm (trinta centímetros) da extremidade da carcaça ao piso, em todo o trajeto, mesmo para carcaças de maior porte.
- 14.7. Distar no mínimo:
 - 14.7.1. 1 m (um metro) das colunas e paredes na área de sangria.

14.7.2. 0,60 m (sessenta centímetros) das colunas e 1 m (um metro) das paredes da sala de matança.

14.7.3. 0,20 m (vinte centímetros) da projeção vertical da trilhagem à borda da mesa rolante, junto à evisceração.

14.7.4. 0,60 m (sessenta centímetros) da projeção vertical do trilhagem e a plataforma de evisceração.

14.7.5. 2,00m (dois metros) entre dois trilhos paralelos.

14.8. Através de parecer técnico da ADAPAR, para as indústrias já funcionando, poderá ser aceito o trilhagem na altura mínima de 3,50 m (três metros e meio), desde que comprovada a impossibilidade de atender estas exigências.

15. Plataformas:

15.1. Metálicas, galvanizadas ou aço inoxidável. Sem pintura, fixas ou móveis, com proteção lateral, equipadas com pias e esterilizadores, em número suficiente aos trabalhos.

15.2. O piso das plataformas deverá ser de chapa corrugada (antiderrapante), galvanizada ou aço inoxidável, com a borda dianteira dobrada para cima, em ângulo arredondado, na altura mínima de 10 cm (dez centímetros), tendo como finalidade evitar o contato das botas dos operários com as carcaças.

15.3. A largura mínima das plataformas deve ser de 70 cm (setenta centímetros).

15.4. Providas de escadas laterais, inclinadas e dotadas de corrimão.

16. Sala de matança:

16.1. Pé-direito deve ser de uma altura mínima de 5 m (cinco metros).

16.2. Piso de material impermeável, resistente aos choques, ao atrito e ataque dos ácidos, com declive de 1,5 a 3% (um e meio a três por cento) em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

16.3. Toda boca de descarga para o meio exterior deve possuir grade de ferro à prova de roedores, ou outro dispositivo de igual eficiência.

16.4. Deve possuir ralos sifonados em quantidade necessária para o perfeito escoamento de resíduos do abate, de modo que não fiquem acumulado na sala de matança

16.5. De modo algum será permitido o retorno das águas servidas.

16.6. As paredes serão de impermeabilizadas e de cores claras

16.7. Os parapeitos das janelas serão chanfrados e azulejados, para facilitar a limpeza, ficando, no mínimo a 2 m (dois metros) do piso da sala.

17. A sala de higienização de CARRETILHAS:

17.1. Deve estar localizada próxima ao setor de sangria.

17.2. Possuir acesso externo e ter comunicação com a sala de abate por meio de óculo.

17.3. Ter tanques e mesas de metal para higienização e lubrificação das carretilhas.

17.4. Setor para a guarda das carretilhas limpas, com estaleiros ou trilhos.

17.5. Possuir iluminação de 110 lux, no mínimo.

18. Área de sangria deve:

18.1. Ser projetada de modo que o animal a possa ser sangrado em mesas ou ser suspenso pelas patas traseiras na trilhagem de suspensão ou içamento.

18.2. Ter calha própria para recolhimento do sangue ("calha de sangria"), totalmente impermeabilizada, de cor clara, com declividade acentuada no fundo da calha (5 a 10%) em direção aos pontos coletores.

18.3. Possuir "túnel de sangria", com a largura mínima de 2 m (dois metros), totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto ou outro sistema aprovado pelo SIP/POA.

18.4. O túnel de sangria deve ser de projetada para que o animal possa ser sangrado imediatamente após a insensibilização e ali permaneça por 3 min (três minutos).

18.5. O trilho do túnel de sangria deverá ser situando-se 3 m (três metros), no mínimo, acima da calha de sangria.

18.6. Na área de sangria deve existir um lavatório completo e esterilizador de facas.

18.7. Imediatamente após a calha de sangria deve construir uma calha de aproximadamente 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de largura e 15 cm (quinze centímetros) de profundidade na sua parte central e deve acompanhar o trajeto do trilho até o setor de lavagem de carcaças, excetuando-se na área onde houver tanque de escaldagem por imersão.

18.8. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

19. Área de escaldagem deve:

19.1. Possuir equipamento de dimensões adequadas para as atividades, metálicos ou de outro material aprovado pela ADAPAR, localizado após o chuveiro pós-sangria

19.2. Para abate até 150 suínos/dia, deverá existir um tanque de imersão com, no mínimo, 2,5 m (dois metros e cinquenta centímetros) de comprimento e 1 m (um metro) de nível de água.

19.3. Para abate acima de 150 suínos/dia, será necessário a instalação de tanque com comprimento mínimo de 5 m (cinco metros) para um abate de até 100 (cem) suínos por hora, aumentando 1 m (um metro) para cada 20 (vinte) suínos a mais na velocidade horária de matança.

19.4. Possuir, obrigatoriamente, termômetro para controle da temperatura, que deverá estar entre 62°C a 72°C (sessenta e dois a setenta e dois graus centígrados), dependendo da pelagem do animal.

19.5. A entrada dos suínos será feita através de calha aço inoxidável, ou outro processo aprovado pela ADAPAR na apreciação dos respectivos projetos, não se permitindo a simples derrubada dos suínos diretamente do trilho no tanque.

19.6. Possuir dispositivos mecanizado para movimentação dos suínos em seu interior quando o abate for superior a 150 (cento e cinquenta) animais/dia.

19.7. Deverá renovação contínua de água, de maneira que em cada turno de trabalho (8 horas) seja renovado o correspondente ao seu volume total. A juízo da ADAPAR, a água do tanque de escaldagem poderá ser totalmente removida nos intervalos de trabalho, quando se fizer necessário.

19.8. Não será permitido o acúmulo de cerdas no piso, devendo para tanto, haver uma canaleta para o transporte contínuo das mesmas para o exterior da dependência. As características e dimensões dessa canaleta poderão variar de acordo com o tipo de equipamento instalado, ser ou não construída no próprio piso, de forma que permita adequado transporte de cerdas e fácil higienização.

19.9. Ser realizada em tempo controlado entre 2 (dois) e 5 (cinco) minutos.

19.10. Será permitido o uso de outro processo de escaldagem desde que aprovado pela ADAPAR.

19.11. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

20. Área de depilação deve:

20.1. Ser obrigatoriamente mecanizada e adequada ao porte do animal, devendo funcionar perfeitamente, acompanhando a capacidade horária de matança.

20.2. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

20.3. Será permitido o uso de outro processo de depilação, desde que aprovado pela ADAPAR.

21. Área de toalete da depilação:

21.1. A operação depilatória será completada manualmente ou por outro processo aprovado pela Adapar e as carcaças lavadas convenientemente antes da entrada na zona limpa.

21.2. Possuir plataformas provida de lavatórios completos e esterilizadores.

21.3. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

22. Chuveiros dos matadouros devem:

22.1. Ser em número de 3 (três), localizados, um logo após a sangria, outro na saída da zona suja e o último após a plataforma de retirada do "unto".

22.2. Ser construídos em forma de box metálico, de aço inoxidável, com a largura de 1.60 m (um metro e sessenta centímetros), altura mínima igual à da trilhagem aérea e os comprimentos mínimos de acordo com a velocidade horária de abate,

23. A separação entre a área limpa e área suja será marcada por canaleta no piso, posicionada transversalmente à trilhagem, localizada após a área de esfola e anterior à área de serra de peito e retirada de cabeça.

24. Área de oclusão do reto:

24.1. Operação obrigatória, realizada antes da evisceração, que tem a finalidade de evitar a contaminação fecal.

24.2. Esta operação poderá ser feita através de ligadura (amarração) com linha resistente ou pelo uso de grampos de aço inoxidável.

24.3. No caso do uso de grampos, estes deverão ser retirados na zona suja da triparia. Antes de serem novamente utilizados devem sofrer rigorosa higienização e esterilização.

24.4. Deve possuir plataformas provida de lavatórios completos e esterilizadores.

24.5. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

25. Área de abertura abdominal torácica:

25.1. É a primeira operação realizada na zona limpa e consiste no corte ventral mediano das paredes abdominal e torácica, com a retirada do pênis, nos machos.

25.2. O corte deverá ser realizado com faca especial, visando evitar o rompimento de alças intestinais e contaminação fecal.

25.3. Plataformas provida de lavatórios completos e esterilizadores.

25.4. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

26. Área de corte da sínfise pubiana (osso da bacia):

26.1.1. Realizado com alicate especial para esta finalidade, ou outro equipamento aprovado pela Adapar.

26.1.2. Plataformas provida de lavatórios completos e esterilizadores.

26.1.3. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

27. Área de abertura da "papada":

27.1. Operação obrigatoriamente realizada antes da inspeção da cabeça, com a finalidade de permitir o exame dos respectivos nodos linfáticos e o corte dos músculos mastigadores (masseteres e pterigoideos).

27.2. Deve possuir plataformas provida de lavatórios completos e esterilizadores.

27.3. Possuir iluminação mínima de 300 lux

28. Área de Inspeção da cabeça e "papada":

- 28.1. Operação obrigatoriamente realizada antes da evisceração.
- 28.2. Deve estar localizada próxima à inspeção de vísceras.
- 28.3. Possuir lavadouro individual, de cabine ou rotativo, destinada à lavagem externa do conjunto cabeça, língua e cavidades e remoção dos resíduos de vômito.
- 28.4. Possuir ponto de água com pressão de 3 atm. (três atmosferas).
- 28.5. Possuir trilhagem aérea para suspensão das cabeças pela região mentoniana, fixadas em ganchos de carretilhas, para transporte das mesmas até a sala de cabeças.
- 28.6. Possuir iluminação mínima de 500 lux

29. Área de evisceração deve possuir:

- 29.1. Plataformas localizadas de modo que impeça o escoamento de água residual sobre as calhas de vísceras. Não devem estar dispostas sobre as calhas. Dotadas de lavatórios completos e esterilizadores de facas.
- 29.2. Sistema de mesa rolante para abates acima de 150 suínos/dia ou calhas de vísceras, sendo uma para vísceras brancas e uma para de vísceras vermelhas, com comunicação com as salas de vísceras por meio de óculo.
- 29.3. As calhas dispostas de modo a facilitar os trabalhos de evisceração, inspeção, a correlação entre vísceras e carcaças e permitir o desvio de vísceras para o DIF sem contra fluxo e sem risco sanitário às demais carcaças e órgãos das linhas de inspeção.
- 29.4. Calhas deve permitir a separação dos conjuntos de vísceras de cada animal e coibir que as vísceras retiradas das carcaças caiam diretamente no setor de inspeção e prejudique os exames que ali se realizam.
- 29.5. Dimensões mínimas de cada calha deve ser de 2,00 (dois metros) de comprimento por 90 cm (noventa centímetros) de largura, de modo que haja espaço suficiente para recepção das vísceras, inspeção e espera até a liberação da carcaça.
- 29.6. Chute para saída das peças contaminadas ou condenadas, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.
- 29.7. Chuveiro no ponto de inspeção de vísceras.
 - 29.7.1. Sistema de marcação de lesões para uso da Inspeção Sanitária.
 - 29.7.2. Possuir iluminação mínima de 300 lux para evisceração e 500 lux para a inspeção de vísceras.

30. Área de divisão longitudinal da carcaça e da cabeça deve possuir:

- 30.1. Plataforma com elevação automática, dotadas de lavatórios completos, serra elétrica de carcaças, esterilizador de serra em local que permita fácil acesso para higienização da serra após cada uso.
 - 30.1.1. Poderá ser permitida a substituição por plataformas fixas, alta e baixa, para abates com baixa velocidade.

30.2. Obrigatória a instalação e uso de esterilizador próprio para a serra,

30.3. Anteparo para impedir a dispersão de esquirolas ósseas.

30.4. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

31. A área de inspeção de carcaças deve possuir:

31.1. Plataformas que propiciem a inspeção adequada da carcaça, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos.

31.2. Desvio na trilhagem para o Departamento de Inspeção Final – DIF.

31.3. Sistema para marcação de lesões.

31.4. Possuir iluminação mínima de 500 lux

32. Departamento de Inspeção Final - DIF deve:

32.1. Ser instalado em local isolado das diferentes áreas de trabalho da sala de matança, próximo às linhas de inspeção, com facilidade para receber as vísceras e carcaças desviadas.

32.2. Possuir desvio da linha normal de circulação das carcaças para este departamento, feito logo após a inspeção de carcaças e antes da plataforma de carimbagem.

32.3. Possuir plataformas com altura suficiente para realizar exames da parte superior e inferior da carcaça, dotadas de esterilizador de facas e lavatório completo.

32.4. Possuir chute para retirada de condenados, de modo que não retornem ou passem pela sala de matança, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.

32.5. Possuir mesa de inspeção, dotada de ganchos suportes para examinar as peças, sistema de drenagem conveniente com canaleta removível e dispositivo para esterilização eficiente da mesa e bandejas, lavatório completo e esterilizador de facas.

32.6. Possuir conjunto de trilhos aéreos com capacidade mínima de 2% (dois por cento) do total de abate diário, sendo indispensável que haja um trilho para entrada das carcaças e outro de saída para a linha normal, além do que leva à câmara do DIF.

32.7. Possuir câmara fria de sequestro com fechadura ou cadeado, com capacidade para 5% (cinco por cento) do volume diário de abate, providas de equipamentos capazes de manter a temperatura de resfriamento e trilhagem aérea.

32.7.1. Trilhagem, pé direito, largura de porta, distanciamento de trilhos iguais aos da câmara de resfriamento de carcaças

32.8. Possuir desossa de sequestro: localizada ao lado da câmara de sequestro e destinada exclusivamente à desossa de carcaças para aproveitamento condicional (conserva, salga, embutidos, cozidos e congelamento).

32.8.1. O estabelecimento que optar por realizar o tratamento condicional, deve prever as instalações necessárias para os tipos de tratamentos existentes.

32.8.2. Possuir iluminação mínima de 500 lux.

33. Área de retirada do "unto" e carimbagem da carcaça.

33.1. Localizada no trilhamento geral da sala de matança, logo após o desvio de saída da Inspeção Final.

33.2. Dispor de plataformas com dimensões suficientes para os trabalhos de retirada do "unto" e carimbagem das carcaças.

33.3. Possuir "chute", carrinho ou bandeja, colocada em suporte próprio.

33.4. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

34. Lavadouro de meias-carcaças deve:

34.1. Estar disposto de modo a não prejudicar os trabalhos de abate e possuir:

34.2. Possuir plataforma com um ponto de água, ou chuveiro, com pressão de 3 atm. (três atmosferas).

34.3. Possuir anteparo, se necessário, para evitar a dispersão de água para outros setores.

34.4. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

35. Área de respingo das carcaças: realizado em área contígua ao lavadouro de carcaças, antes da cadeia de frio, com dimensões suficientes conforme velocidade de abate.

36. Área de bucharia (ovinos e caprinos) e triparia - 1ª fase:

36.1. Deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme o volume de abate diário, com comunicação com o final da calha de vísceras brancas e possuir:

36.2. Possuir mesas e tanques para abertura e lavagem de buchos, equipamentos para o tratamento dos buchos, com capacidades compatíveis com o volume e ritmo de abate.

36.3. Possuir mesa para esvaziamento das tripas, provida de grade e dotada de drenagem do conteúdo intestinal. Prever equipamento para retirada da mucosa e muscular, se for beneficiar.

36.4. Ter acesso externo, com entrada sanitária própria, afastado das áreas limpas e áreas de circulação.

36.4.1. A conexão com a bucharia 2ª fase e triparia 2ª fase deve ser por meio de óculo ou chute.

36.4.2. Prever chute para despojos, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.

36.5. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

37. A área de bucharia 2ª fase (ovinos e caprinos) deve possuir:

- 37.1. Acesso interno com comunicação por meio de portas à sala de matança ou à área de refrigeração.
- 37.2. Tanques de aço inoxidável e mesas de armação metálica providos de tampos lisos, removíveis, sem soldas aparentes e de fácil higienização para limpeza final e clarificação dos buchos.
- 37.3. Ganchos para fixação dos buchos para remoção do excesso de água das peças antes da embalagem.
- 37.4. Área ou mesa para os serviços de embalagem e rotulagem dos buchos, com local para guarda de embalagens e rótulos de uso diário.
- 37.5. Lavatório completo e esterilizadores de facas.
- 37.6. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

38. A área de triparia 2ª fase deve possuir:

- 38.1. Equipamentos e utensílios suficientes para o tratamento das tripas (lavagem, seleção e calibragem) e salga.
- 38.2. Ter um depósito de sal anexo a esta sala.
- 38.3. Ter uma sala de salga, de dimensão suficiente para armazenar produtos em tratamento pelo sal durante todo o tempo necessário para a conclusão do processo de salga
- 38.4. Ter depósito para o produto pronto e expedição adequada neste local.
- 38.5. Quando houver reutilização das bombonas, deverá prever local anexo para lavagem e depósito das mesmas.
- 38.6. Possuir iluminação mínima de 300 lux

39. A sala de vísceras vermelhas deve:

- 39.1. Estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento,
- 39.2. Possuir comunicação com o final da calha de vísceras vermelhas.
- 39.3. Possuir pias de aço inoxidável e mesas de armação metálica providas de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para lavagem das vísceras.
- 39.4. Possuir ganchos para a fixação das vísceras para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do empacotamento.
- 39.5. Lavatório e esterilizador de facas.

39.6. Área ou mesa de aço inoxidável destinada aos trabalhos de embalagem e rotulagem das vísceras comestíveis, com local para guarda de embalagens e rótulos de uso diário.

39.7. Prever chute para despojos, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.

39.8. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

40. Sala de cabeça:

40.1. Deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento.

40.2. Possuir comunicação com sala de matança através de trilha aérea e óculo

40.3. Possuir desarticulador de mandíbula e mesa para desossa de cabeça.

40.4. Possuir mesa para lavagem e escoamento do excesso de água.

40.5. Possuir lavatório e esterilizador de facas.

40.6. Possuir área ou mesa de aço inoxidável destinada aos trabalhos de embalagem e rotulagem da carne de cabeça, com local para guarda de embalagens e rótulos de uso diário.

40.7. Possuir chute para retirada dos ossos, ou outro mecanismo de remoção contínua que não traga risco sanitário.

40.8. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

41. Seção de pés, rabos e orelhas (suínos):

41.1. Localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, posicionada de maneira a permitir adequado fluxo pés, rabos e orelhas

41.2. Deverá possuir equipamentos próprios e adequados em aço inoxidável para a realização dos trabalhos de preparo e toalete dos pés, rabos e orelhas.

41.3. A abertura dos pés deverá ser feita no sentido longitudinal por meio de serra circular, ou outro dispositivo aprovado pelo ADAPAR.

41.4. Deverá ser prevista comunicação com fluxo operacional adequado para as dependências de salga e congelamento.

42. Das instalações frigoríficas:

42.1. Todas câmaras frias devem possuir antecâmaras climatizadas à temperatura máxima de 15°C.

42.2. Possuir termômetros para controle da temperatura da câmara.

42.3. São obrigatórios, de ordem geral, as seguintes câmaras frigoríficas: câmara de resfriamento de carcaças, câmara de armazenamento de carcaça, câmara de resfriamento de miúdos, câmara de armazenamento de miúdos, câmara fria de sequestro.

42.4. Miúdos resfriados não poderão ser armazenados nas câmaras de carcaças, devendo prever câmara para esta finalidade

42.5. Em hipótese alguma será permitido o armazenamento de carcaças já resfriadas nas câmaras de resfriamento de carcaças

42.6. Câmaras frias não poderão servir de corredores de circulação ou de acesso à outras áreas do estabelecimento

42.7. Para produção de produtos congelados, é obrigatório túnel de congelamento e câmaras frias para armazenamento de produtos congelados

42.8. Não poderão ser instalados ralos no interior das câmaras frias e túneis de congelamento

42.9. Recomenda-se a instalação do equipamento de frio na parte central das câmaras ou túneis, acima da trilhagem, de forma a permitir a circulação do ar frio do centro para as extremidades. Toma-se como base a velocidade do ar frio de 2 a 3 m/s (dois a três metros por segundo) de modo a evitar a formação de condensação. No caso de instalação de equipamentos de frio nas paredes, os produtos não poderão ser armazenados embaixo destes, portanto esta área não poderá ser considerada como área útil para fins de cálculo da capacidade das câmaras ou túneis

42.10. Possuir iluminação mínima de 100 lux

42.11. Câmaras para resfriamento de carcaças:

42.11.1. Ser precedida por área de respingo e localizada de forma a facilitar o fluxo de entrada de carcaças provenientes da sala de matança e saída para câmara de armazenamento.

42.11.2. Possuir portas com vão livre de largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) para carcaças estocadas em ganchos individuais ou 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) para carcaças estocadas em balancins.

42.11.3. Pé direito mínimo de 4,5 metros

42.11.4. Altura mínima da trilhagem de 3 (três) metros

42.11.5. Garantir que as carnes atinjam temperatura entre 1C a -1C (um grau Centígrado a um grau Centígrado negativo)

42.11.6. Apresentar distanciamento entre os trilhos paralelos e dos trilhos a parede de no mínimo, 80 cm (oitenta centímetros) e junto as curvas de entrada e saída, distância de 1,0 metro das paredes e dos entre trilhos para estocadas em balancins ou 0,60 m (sessenta centímetros), caso as carcaças estocadas em pranchas individuais.

42.11.7. O espaçamento entre meia-carcaças deverá ser de 33 cm (trinta e três centímetros), ocupando 1,5 carcaças por metro linear de trilho estocadas em pranchas individuais ou 3 carcaças por metro linear de trilho estocadas em balancins.

42.11.8. Possuir iluminação mínima de 100 lux.

42.12. Câmara fria de resfriamento de miúdos:

42.12.1. Para realizar processo de resfriamento dos miúdos, prévio ao seu armazenamento final.

42.12.2. Prever estrutura que permita o respingo dos miúdos.

42.12.3. Prever na sequência desta câmara, sala para embalagem e rotulagem dos miúdos.

42.12.4. Pé direito mínimo de 3,5 metros.

42.12.5. Possuir portas com vão livre mínimo de 1,20 metros de largura.

42.13. Câmara Fria de armazenamento de carcaças resfriadas:

42.13.1. Deve possuir as mesmas especificações da câmara de resfriamento de carcaças, com exceção da área de respingo.

42.14. Câmara fria de armazenamento de cortes:

42.14.1. Pé direito mínimo de 3,5 metros.

42.14.2. Possuir portas com vão livre mínimo de 1,20 metros de largura.

42.15. Túneis de congelamento:

42.15.1. Destinam-se ao congelamento rápido de carcaças, cortes, recortes de carnes em geral e miúdos comestíveis, devendo funcionar a uma temperatura entre -35°C a 40°C (trinta e cinco a quarenta graus Centígrados abaixo de zero a quarenta graus Centígrados a baixo de zero), com velocidade do ar de 05 a 06 m/s (cinco a seis metros por segundo).

42.15.2. Devem possuir antecâmaras amplas e serão localizados de forma a facilitar as operações de carga, descarga e fluxo para a estocagem.

42.15.3. Pé direito mínimo de 4,5 metros.

42.15.4. Possuir portas com vão livre de largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) para carcaças estocadas em ganchos individuais ou 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) para carcaças estocadas em balancins.

42.16. Câmara de armazenamento de produtos congelados:

- 42.16.1. Pé direto mínimo de 4,5 metros
- 42.16.2. Possuir portas com vão livre mínimo de 1,20 metros de largura.
- 42.16.3. Devem garantir que as carnes mantenham, em seu interior, pelo menos a temperatura de -12°C (doze graus centígrados negativos).
- 42.16.4. Não é permitida a utilização das câmaras de armazenamento de congelados para realização do processo de congelamento das carcaças, miúdos ou cortes.

43. A sala de desossa deve:

- 43.1. Ser exclusiva para essa finalidade.
- 43.2. Localizada de maneira a facilitar o fluxo para túneis de congelamento ou câmaras de resfriamento de cortes.
- 43.3. Possuir climatização capaz de manter sua temperatura abaixo de 15° C (quinze graus Celsius).
- 43.4. Estar disposta de modo a não servir de circulação a outras seções.
- 43.5. Possuir trilha contínua da área de refrigeração, com altura de 3,0 metros.
- 43.6. Possuir portas com largura de 1,20 metros de vão livre.
- 43.7. Pé direto mínimo de 3,50 metros
- 43.8. Possuir área própria de embalagem ou com comunicação ao depósito de embalagem.
- 43.9. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

44. Depósito de embalagens

- 44.1. Para o material de embalagem primária, deverá haver dependência própria e exclusiva, podendo ou não ficar junto ao prédio industrial.
- 44.2. Depósito de embalagem secundária e área de montagem de caixas:
 - 44.2.1. Separados do depósito de embalagem primária e isolados entre si.
 - 44.2.2. Não será permitido a montagem de caixas de papelão no depósito de embalagens secundárias ou no interior do prédio principal.
- 44.3. Não se permite o depósito de embalagens diretamente no piso.

45. A área de expedição:

- 45.1. Destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte.

45.2. Possuir entrada sanitária completa (lava botas, pia profunda, papelreira, saboneteira, lixeira) para acesso exclusivo dos colaboradores deste setor, se houver necessidade.

45.3. Ser climatizada (temperatura máxima de 15°C).

45.4. Possuir pias de acionamento não manual, papelreiras, saboneteiras e lixeiras com tampa de acionamento não manual

45.5. Possuir porta metálica, de cor clara e de fácil lavagem e higienização, com as mesmas dimensões das portas das câmaras frias, dotada de cortina de ar ou outro método ou material aprovado pela ADAPAR, capaz de evitar a entrada de insetos quando dos trabalhos de expedição das carcaças e cortes.

45.6. Área dimensionada unicamente acesso ao transporte e para pesagem, quando for o caso, não sendo permitido o acúmulo de produtos.

45.7. Totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acoplamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

45.8. Proteção (cobertura), mínima de 3 (três) metros, para os veículos transportadores, na área de acostamento, bem como canaletas para drenagem dos resíduos no piso.

45.9. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

46. Produtos não comestíveis:

46.1. Permite-se a manipulação de órgãos ou vísceras para fins não comestíveis, desde que haja local próprio para obtenção do mesmo e disponham de mesa e equipamentos de uso exclusivo para esta finalidade e local exclusivo para seu armazenamento.

47. Seção de higienização de roldanas, ganchos, balancins e correntes:

47.1. Localizada de forma que estes equipamentos sigam preferencialmente por meio de trilho aéreo próprio diretamente até a zona suja da sala de matança.

47.2. O retorno da sala de desossa e expedição até esta seção, deverá ser imediato e preferentemente feito por meio de trilho aéreo próprio, permitindo-se o uso de carrinhos especiais quando for impraticável a colocação de trilhos.

47.3. Forro de alvenaria lisa e impermeável ou outro material aprovado pela ADAPAR.

47.4. Possuir equipamento de comprovada eficiência para a perfeita higienização das roldanas, ganchos e balancins

47.5. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

48. O setor de condenados deve:

- 48.1. Estar localizado anexo ao estabelecimento e ter comunicação com o Departamento de Inspeção Final - DIF e com as demais áreas do estabelecimento que descartem condenados.
- 48.2. Ser fechado por paredes de alvenaria impermeabilizadas, ter forro impermeabilizado.
- 48.3. Possuir acesso externo por porta e comunicação interna por meio de óculo ou chute.
- 48.4. Possuir dimensões compatíveis com o volume do abate diário.
- 48.5. Ser construído em alvenaria e de forma que os produtos ali depositados sejam mantidos em boas condições higiênicas.
- 48.6. Possuir pontos de água para lavagem e higienização das instalações e equipamentos.
- 48.7. Possuir pia para lavagem de mãos, saboneteira e lixeiras
- 48.8. Possuir iluminação mínima de 220 lux.
49. As salas da inspeção e fiscalização devem:
- 49.1. Estar situada próxima ao acesso interno da indústria.
- 49.2. Ser dimensionada de acordo com a necessidade e número inspetores e de auxiliares de inspeção. Sendo constituídas de pelo menos uma sala e um vestiário/sanitário.
- 49.3. Estar provida de mesas, cadeiras, computador com acesso à internet, impressora, arquivos, armários, telefone e outros equipamentos que se fizerem necessários.
- 49.4. Possuir iluminação mínima de 300 lux.
50. Sala de controle de qualidade:
- 50.1. Ter as mesmas características da sala de inspeção e fiscalização, porém não pode ser a mesma sala.
51. A lavanderia deve:
- 51.1. Possuir separação física entre zona suja (para receber, lavar e centrifugar uniformes) e zona limpa (para secar, passar ou esterilizar e guardar uniformes), tendo preferencialmente comunicação entre as mesmas por óculo.
- 51.2. Possuir equipamentos necessários à finalidade, sendo exigido, no mínimo, tanques, máquinas de lavar e secar uniformes.
- 51.3. Estar situada preferencialmente próximo aos vestiários.
- 51.4. Será facultativa, a critério da ADAPAR, a dispensa de lavanderia, em havendo apresentação de contrato com empresa prestadora deste tipo de serviço, sendo este

periodicamente renovado, e que comprovadamente atenda preceitos de boas práticas de lavagem, higiene, esterilização e conservação dos uniformes.

51.5. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

52. A sala de higienização de utensílios deve:

52.1. Estar localizada em posição estratégica a sala de fabricação, com comunicação a esta por porta, não sendo recomendado que esteja situada próxima ou contígua as câmaras frias.

52.2. Possuir ponto de água quente, fria, misturadores e vapor.

52.3. Ser dotada de equipamentos necessários a finalidade de proporcionais que permitam a higienização e guarda de utensílios de uso interno a indústria: formas, baldes, bandejas e outros.

52.4. Estar dotada de exaustores protegidos a fim de proporcionar temperatura e ventilação adequada a esta dependência.

52.5. Ser provida de prateleiras, estrados ou meio adequado para depósito de utensílios, observando critérios de separação entre artigos sujos de utensílios limpos.

52.6. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

53. Depósito de material de limpeza (DML) deve:

53.1. Ter acesso externo.

53.2. Possuir local segregado para armazenamento de materiais e utensílios (vassouras, mangueiras, rodos, etc.) de uso na área limpa da indústria, nas áreas sujas e banheiros.

53.3. Possuir estrados, prateleiras e armários necessários à finalidade, observando-se critérios que evitem contaminações cruzadas.

53.4. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

54. O almoxarifado deve:

54.1. Ser destinado a guarda dos materiais de uso geral no estabelecimento.

54.2. Ter dimensões que atendam às necessidades dos trabalhos.

54.3. Não apresentar acesso direto ao interior do estabelecimento.

54.4. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

55. Os depósitos de produtos químicos e materiais tóxicos devem:

55.1. Serem separados do prédio industrial.

55.2. Ter acesso externo por porta e ao interior da indústria por óculo.

- 55.3. Estar provido de estrados, prateleiras ou bancadas necessárias à finalidade
- 55.4. Possuir barreira de contenção de extravasamentos acidentais.
- 55.5. Possuir iluminação mínima de 100 lux.
56. As caldeiras devem:
- 56.1. Estar situadas em área externa ao bloco industrial e afastadas de qualquer outra dependência, respeitando distâncias fixadas pela legislação específica.
- 56.2. Possuir capacidade de produção de vapor adequado ao atendimento da produção do estabelecimento.
- 56.3. Quando o combustível for a lenha, o respectivo depósito deve ficar o mais afastado possível do estabelecimento industrial, evitando a presença de roedores e outros animais nocivos e adequadamente organizado de modo a não prejudicar higiene do estabelecimento.
- 56.4. Atender critérios de manutenção determinados por responsável técnico e órgão de fiscalização específico.
57. Sala de máquinas deve dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.
- 57.1. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas, exceção feita aos postos de refrigeração.
- 57.2. Recomenda-se para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam de elemento vazado.
58. Área de lavagem de veículos transportadores de produtos devem:
- 58.1. Prover higienização externa de caminhões, de modo a não favorecer acúmulo de águas e resíduos na área de circulação e proximidades da plataforma de recepção.
- 58.2. Possuir ponto de água com adequada vazão, rampa de lavagem, cobertura, equipamento para lavagem sob alta pressão para higienização externa canaletas com fundo arredondado, calhas e canalizações para destino adequado das águas servidas, com inclinação satisfatória, assim como, um depósito para guarda dos equipamentos e produtos utilizados.
- 58.3. Situados a uma distância que não permita a contaminação da matéria prima ou produtos.
- 58.4. Atender demais exigências determinadas por órgão ambiental.
- 58.5. Possuir iluminação mínima de 100 lux.
- 58.6. A higienização destes veículos poderá ser terceirizada.
59. Sala de máquinas deve dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

59.1. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas, exceção feita aos postos de refrigeração.

59.2. Recomenda-se para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam de elemento vazado.

60. Os depósitos de lixo devem:

60.1. Ser constituído de material lavável, resistente e higiênico.

60.2. Serem cobertos e protegidos de acesso de animais e vetores.

60.3. Ter nas proximidades pontos de água para permitir a higienização.

60.4. Estar posicionado em ponto estratégico no terreno da indústria de modo a favorecer a sua remoção por terceiros e que não tragam risco de contaminação aos produtos e matérias primas

60.5. Será facultativo que o depósito de lixo seja constituído de equipamentos apropriados ou por construção em alvenaria, desde que observado os critérios acima.

61. O escritório deve estar localizado próximo à área industrial, dela apartado ou contíguo, desprovido de acesso direto ao interior das instalações. Ser provido de sanitário exclusivo para este setor.

62. Varejo, quando existente, deverá ser localizada preferencialmente próximo às vias públicas, ser afastada do prédio industrial e demais dependências do estabelecimento, de forma a não permitir o acesso de pessoas estranhas as atividades do setor fabril.

63. Graxaria, quando existente, deverá:

63.1. Ser registrada no Ministério da Agricultura e ter acesso independente das estruturas do matadouro,

63.2. Distar pelo menos 40 metros de qualquer setor do estabelecimento de abate.

63.3. Veículos coletores de resíduos não poderão circular por áreas de circulação de pessoas ou de veículos transportadores de produtos acabados.

ANEXO III DA PORTARIA Nº 025, DE 28 DE JANEIRO DE 2025

NORMA TÉCNICA DE CONSTRUÇÃO, INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE AVES E LAGOMORFOS.

1. São exigências para todo estabelecimento de abate de aves e lagomorfos registrados no SIP/POA:

1.1. Estar localizado distantes de fontes produtoras de mal cheiro e contaminações.

1.2. Ser dotado de laje ou forro lavável em todas as áreas do matadouro.

1.3. Possuir área para higienização e desinfecção de veículos transportadores de carga viva.

1.3.1. Esta área deve estar localizada dentro dos limites do estabelecimento, com acesso pavimentado a partir dos currais, construída de modo a não favorecer acúmulo de águas e resíduos nas áreas de circulação e proximidades da área de recepção de animais. A higienização de veículos transportadores de carga viva não pode ser realizada fora dos limites do matadouro.

1.3.2. Prever ponto de água com adequada vazão, rampa de lavagem, cobertura, equipamento para lavagem sob alta pressão para higienização externa, canaletas com fundo arredondado, calhas e canalizações para destino adequado das águas servidas, com inclinação satisfatória, assim como um depósito para guarda dos equipamentos e produtos utilizados.

1.4. Possuir reservatórios de água clorada em quantidade suficiente para as demandas de abate.

1.4.1. Possuir sistema de cloração automático, com alarme sonoro para aviso de falta de cloro, independente da água já ter sido tratada pelo sistema de abastecimento.

1.5. Atender demais exigências determinadas por órgão ambiental.

2. Pátios externos:

2.1. As áreas de circulação de pessoas e veículos, tais como, pátios, calçadas e vias de acessos, devem ser pavimentadas, bem como facilitar o perfeito escoamento das águas. O material a ser usado na pavimentação deve possibilitar a limpeza da área. As demais áreas devem ser gramadas e/ou ajardinadas, de modo a não permitir formação de poeira.

3. Vestiários e Sanitários:

3.1. Devem ser de uso exclusivo aos manipuladores de alimentos, devendo ser previsto sanitários separados para pessoal administrativo, produtores e outras pessoas estranhas ao serviço.

3.2. Dispor de vestiários e sanitários para uso exclusivo dos colaboradores da área de recepção e condução de animais vivos, áreas de produtos não comestíveis e tripárias sujas.

3.3. Poderão ser exigidos vestiários separados para colaboradores de outras áreas que representem maior risco de contaminação cruzada.

3.4. Devem ter instalações independentes (vestiário separado do sanitário).

3.5. A circulação de pessoas entre os vestiários e sanitários e área de produção não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza. Deve ser provida de calçamento e projeção de cobertura até o acesso área industrial.

3.6. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica, com as seguintes características:

3.6.1. Construídos em compartimentos independentes do estabelecimento industrial, sendo proibida sua comunicação direta com a área interna.

3.6.2. O acesso à área interna de processamento deverá ser pavimentado e coberto, não devendo passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

3.6.3. Vestiários e Sanitários devem ser separados fisicamente entre si, com isolamento até o teto, a fim de evitar refluxo de aerossóis aos vestiários provocados por acionamento sanitário de descarga.

3.6.4. Possuir lajes revestidas de material impermeável, pisos impermeáveis, paredes impermeabilizadas até 1,50 m (um metro e cinquenta) e janelas metálicas e teladas, de modo a permitirem ventilação e iluminação suficientes.

3.6.5. Possuir iluminação de 220 lux.

3.7. Sanitários

3.7.1. Separados por sexo e por risco sanitário, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários, providos de pias com acionamento não manual, recipiente para coleta de lixo com tampa com abertura de acionamento não manual e gabinetes sanitários.

3.7.2. Providos de pias com acionamento não manual, recipiente para coleta de lixo com tampa com abertura de acionamento não manual e gabinetes sanitários.

3.7.3. O sanitário deve possuir porta com tranca, vaso sanitário com tampa, assento íntegro e de material sanitário. Ao lado do vaso sanitário, ter dispensador de papel higiênico com acionamento não manual e tampa.

3.8. Vestiários

3.8.1. Separados por sexo e por risco sanitário, em tamanho e número suficientes ao atendimento dos funcionários,

3.8.2. Equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum, calçados, objetos pessoais dos uniformes de trabalho e das botas ou calçados dos uniformes.

4. Acesso de funcionários ao estabelecimento deve ser exclusivo, e obrigatoriamente passando por entrada sanitária de acesso, que deverá ser provido de:

4.1. Lavadouro de botas provido de duchas ou chuveiros, escovas e detergentes líquidos, preferentemente de acionamento automático ou eletromecânico.

4.2. Pias profundas dotadas de torneiras acionadas de forma não manual ou automática.

4.3. Sabão líquido antisséptico inodoro.

4.4. Toalhas descartáveis de papel não reciclado (com recipiente coletor acionado a pedal) ou secador de mãos por ar quente ou outro processo eficaz.

4.5. Reservatório de solução sanitizante para mãos e antebraços.

4.6. Tapete sanitário embebido de solução sanitizante, onde o material do tapete deverá ser inerte em relação aos sanitizantes empregados.

4.7. Dependendo do caso, pode ser tecnicamente indispensável instalar algum tipo de barreira sanitária entre diferentes dependências (uniformes, luvas, máscaras e calçados especiais, tapetes para retenção de partículas sólidas aderidas aos calçados, etc.).

4.8. Não serão admitidos projetos industriais onde constem instalações sanitárias edificadas sobre quaisquer dependências. Da mesma forma, não serão aprovados projetos com instalações sanitárias contíguas ao bloco industrial onde sistemas de esgotos sanitários passem por parede comum a uma (01) ou mais dessas dependências, ou no seu subsolo.

4.9. Deverá ser projetado acessos de funcionários independentes para a zona suja (insensibilização, sangria, escaldagem, depenagem e toalete, esfola (lagomorfos), para a zona limpa (evisceração até o armazenamento) e para a expedição.

4.10. Possuir iluminação de 220 lux, no mínimo.

5. O gabinete de higienização e guarda de aventais deve:

5.1. Estar situado após a barreira sanitária de acesso de funcionários.

5.2. Nele deverão ser depositados aventais, de modo a evitar que sejam conduzidos a áreas impróprias, tais como: área externa ou sanitários.

5.3. Estar provido de equipamentos que facilitem a higienização de aventais, dispensador de sabão líquido, cabideiros para guarda, assim como pontos de água potável, preferencialmente morna favorecendo remoção de gordura.

5.4. Será facultativa a instalação deste gabinete, caso a empresa opte por uso de aventais descartáveis.

5.5. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

6. A sala de higienização e guarda de utensílios deve:

6.1. Possuir ambientes distintos para a higienização e para a guarda de utensílios já higienizados.

6.2. Localizadas em posições estratégicas da sala de matança, separadas por risco sanitário (área suja e área limpa)

6.3. Devem ser isoladas da sala de matança, comunicando-se com esta por porta.

6.4. Não podem estar próximas ou contíguas às câmaras frias.

6.5. Possuir ponto de água quente e fria.

- 6.6. Possuir vapor quando necessários.
- 6.7. Ser dotada de equipamentos e utensílios necessários à finalidade.
- 6.8. Estar dotada de exaustores protegidos a fim de proporcionar temperatura e ventilação adequada a esta dependência.
- 6.9. Ser provida de prateleiras, estrados ou meio adequado para depósito de utensílios.
- 6.10. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

7. Pias devem:

- 7.1. Estar posicionadas nas áreas de manipulação de alimentos e matérias primas e nos gabinetes sanitários.
- 7.2. Ser dotadas de torneiras de acionamento automático ou não manual (através do uso dos pés ou joelho) e sanitizantes.
- 7.3. Preferencialmente providas de água morna.
- 7.4. Não é recomendado presença de papel toalha em área interna da indústria, à exceção.

8. Esterilizadores:

- 8.1. Devem ser instalados em todas as plataformas, pontos de inspeção e onde houver utilização de facas e utensílios de corte.
- 8.2. É proibido o uso de esterilizadores elétricos na sala de matança. O aquecimento da água deverá ser a vapor, com mecanismo automático capaz de manter a temperatura mínima de 82,2° C, dispondo de renovação frequente de água, com grelhas para o apoio das facas e chairas, ganchos e nível de água que cubra as lâminas em sua totalidade.

9. Recepção de aves:

- 9.1. Será instalada em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.
- 9.2. A critério da ADAPAR, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.
- 9.3. Deverá dispor de área suficiente, levando-se em conta a velocidade horária do abate e as operações ali realizadas. Quando não for possível o abate imediato, permitir-se-á a espera em local específico com cobertura e ventilação e, conforme o caso, umidificação ambiente.

9.4. Será dotada de dispositivo que permita fácil movimentação dos contentores e/ou estrados, os quais, após vazios, deverão ser encaminhados para a seção própria. Não será permitida armazenagem dos contentores e/ou estrados após higienizados e desinfetados, no mesmo local dos contentores e/ou estrados das aves vivas.

9.5. Não será permitida a higienização de veículos transportadores de aves vivas nas áreas de descarga junto a plataforma de recepção.

10. Insensibilização e sangria:

10.1. A insensibilização de aves deve ser preferencialmente por eletronarcolese sob imersão em líquido, cujo equipamento deve dispor de registros de voltagem e amperagem e frequência e esta será proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão.

10.2. No abate de lagomorfos deve-se empregar métodos com eficácia comprovada para a promoção de estado de inconsciência imediata e que respeitem as normas de bem estar animal.

10.3. A insensibilização não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12 (doze) segundos.

10.4. Outros métodos poderão ser adotados desde que previamente aprovados pela ADAPAR.

10.5. Permite-se o abate sem prévia insensibilização apenas para atendimento de preceitos religiosos.

10.6. A sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, denominada "área de sangria", voltada para a plataforma de recepção de aves ou lagomorfos, totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto. A operação de sangria será efetuada com as aves contidas pelos pés, em ganchos de material inoxidável, apoiados em trilhagem aérea mecanizada.

10.6.1. A sangria deverá estar separada fisicamente da recepção dos animais e, possuir acesso independente de operários.

10.6.2. O comprimento do túnel corresponderá ao espaço percorrido pelos animais, no tempo mínimo exigido para uma sangria total, ou seja, 3 (três) minutos, antes do qual não será permitida qualquer outra operação.

10.6.3. Deverá ser levado em conta o tempo que animais deverão permanecer dependuradas pelos pés, antes da sangria, para que haja fluxo de sangue à cabeça.

10.6.4. Deve ser previsto um anteparo, durante a pendura, que se ajuste ao peito da ave (parapeito) dando segurança à ave e evitando que a mesma se debata.

10.6.5. O local de pendura deve ser fechado e escuro, com luz negra e com 10 a 15 lux.

10.6.6. Na área, o sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada "calha de sangria". O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 2(dois) ralos de drenagem: 1(um), destinado ao sangue e outro à água de lavagem.

10.6.7. A partir da sangria, todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves ou lagomorfos em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas.

10.6.8. A seção de sangria deverá dispor, obrigatoriamente, de lavatórios acionados a pedal (ou outro mecanismo que impeça o uso direto das mãos), com esterilizadores de fácil acesso ao operador.

11. Esfola de lagomorfos:

11.1. Possuir mesa para a retirada de couro para posterior pendura na trilhagem de evisceração.

11.2. Lavatórios completos e esterilizadores de facas.

11.3. Chute para a retirada imediata do couro e das patas.

11.4. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

12. Escaldagem e depenagem:

12.1. Deverão ser realizadas em instalações próprias e/ou comuns às duas atividades, completamente separadas através de paredes, das demais áreas operacionais.

12.1.1. O ambiente deverá possuir ventilação suficiente para exaustão do vapor d'água proveniente da escaldagem e da impureza em suspensão.

12.1.2. Recomenda-se o emprego de coifas ou exaustores, quando a ventilação natural for insuficiente.

12.2. A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento (frango, galinha, galo, peru, etc.), não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

12.2.1. As aves poderão ser escaldadas pelos seguintes processos:

12.2.1.1. Por pulverização de água quente e vapor.

12.2.1.2. Por imersão em tanque com água aquecida através de vapor. A renovação da água de escaldagem deve ser no contra fluxo da entrada das aves para o tanque de escaldagem.

12.2.1.3. Outro processo aprovado previamente pela ADAPAR.

12.3. Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, proibindo-se o uso de qualquer outro material impermeabilizante nas suas superfícies internas. Outrossim, deverá apresentar sistema de controle de temperatura e renovação contínua de água, de maneira que em cada turno de trabalho (8 horas) seja renovado o correspondente ao seu volume total. A juízo da ADAPAR, a água do tanque de escaldagem poderá ser totalmente removida nos intervalos de trabalho, quando se fizer necessário.

12.4. Deverá ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada à escaldagem de pés e cabeças e a retirada da cutícula dos pés, quando se destinarem a fins comestíveis, observando-se o mesmo critério quanto à renovação contínua de água e frequência de sua remoção total.

12.5. A depenagem deverá ser mecanizada, executada com as aves suspensas pelos pés e processadas logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

12.6. Não será permitido o acúmulo de penas no piso, devendo para tanto, haver uma canaleta para o transporte contínuo das mesmas para o exterior da dependência. As características e dimensões dessa canaleta poderão variar de acordo com o tipo de equipamento instalado, ser ou não construída no próprio piso, de forma que permita adequado transporte de penas e fácil higienização.

12.7. Quando forem removidos pés e/ou cabeças na seção de escaldagem e depenagem, será obrigatória a instalação de um "Ponto de Inspeção", observados os requisitos mínimos necessários, antes dessas operações.

12.8. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

13. Entre a zona limpa e a suja, deverá ser previsto um chuveiro com pressão adequada para a lavagem das carcaças (retirada de penas e sujidades aderentes).

14. Evisceração:

14.1. Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada através de paredes da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte da pele do pescoço, até a "toalete final" das carcaças.

14.2. Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, embalagem primária e classificação, desde que a temperatura ambiente não seja superior a 15°C e que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

14.3. Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés. Em sistemas de evisceração não automatizados, esses chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração ou na entrada da sala de evisceração.

14.4. A evisceração não automatizada será, obrigatoriamente, realizada com as aves suspensas em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea mecanizada, sob a qual deverá ser instalada uma calha de material inoxidável, de superfície lisa e de fácil higienização, de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carregadas para os coletores, ou conduzidos diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis.

14.5. A trilhagem aérea será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita, em hipótese alguma, que as aves penduradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

14.6. Todas operações que compõem a evisceração e ainda a "Inspeção de Linha" deverão ser executadas ao longo dessa calha, cujo comprimento deverá ser no mínimo de 1(um) metro por operário.

14.7. A calha de evisceração deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor, a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência, de modo a evitar acúmulo na seção.

14.8. A largura dessa calha, de borda a borda, será de no mínimo 60 cm (sessenta centímetros), observando-se que o afastamento da sua borda até

o ponto de projeção da noria sobre a calha seja, no mínimo, de 30 cm (trinta centímetros).

14.9. A calha disporá de água corrente, sob pressão adequada, fornecida através de um sistema de canos perfurados, localizados na parte interna e ao longo da calha, com finalidade de propiciar constante limpeza e contínua remoção dos resíduos para os coletores.

14.10. A ADAPAR poderá aprovar sistemas alternativos de higienização da calha de evisceração, desde que observe os preceitos higiênicos do equipamento.

14.11. A calha de evisceração disporá de pontos de água localizados em suas bordas na proporção mínima de 1 (um) para cada 2 (dois) operários, destinados à lavagem das mãos.

14.12. Na área destinada à abertura do abdômen, eventração, inspeção sanitária e retirada das vísceras, recomenda-se a instalação, paralela e ao longo da trilhagem, à altura da metade superior do gancho, de dispositivo a servir de apoio e guia, impedindo o movimento das carcaças e diminuindo a possibilidade do contato das vísceras com a carcaça. Para facilitar o trabalho de (debridamento da cloaca) extração da cloaca e abertura abdominal, bem como a eventração, para evitar as contaminações em linhas manuais deve se proceder estas operações a ave deve ser pendurada em linhas ou nórias de três pontos.

14.13. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

15. A inspeção post-mortem, executada na seção de evisceração, disporá de:

15.1. Área de "Inspeção de Linha", localizada ao longo da calha de evisceração, logo após a eventração. Deverá dispor de todo equipamento capaz de proporcionar eficiência, facilidade e comodidade das operações de inspeção sanitária, bem como, o espaço mínimo de 1 (um) metro por Inspetor, lavatórios e esterilizadores.

15.1.1. Área para "inspeção final" DIF, contígua à calha de evisceração, dotada de focos luminosos em número suficiente, dispostos de forma a garantir perfeita iluminação.

15.1.2. Sistema de ganchos de material inoxidável, em trilhagem aérea ou não, instalado de modo a permitir fácil desvio das carcaças suspeitas e eficiente trabalho de inspeção sanitária.

15.2. Possuir iluminação mínima de 500 lux.

15.3. Após a inspeção de linha realiza-se a separação dos miúdos (coração, fígado e moela), as vísceras não comestíveis serão condenadas.

15.3.1. Carrinhos, chutes ou recipientes de aço inoxidável, dotados de fechamento, destinados à colocação das carcaças e vísceras condenadas, identificados total ou parcialmente pela cor vermelha e, ainda, com a inscrição "condenado".

15.3.2. Resfriadores contínuos com água gelada ou água mais gelo, destinados ao recebimento de carcaças ou partes de carcaças liberadas pela Inspeção.

15.3.3. Além desses equipamentos descritos anteriormente, deverá estar à disposição da Inspeção, balança destinada ao controle de absorção de água pelas carcaças, na operação de pré-resfriamento, bem como termômetro para controle de temperatura.

15.3.4. As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis. As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas.

15.3.5. Os pés e pescoço com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados, em resfriadores por imersão, obedecendo o princípio da renovação de água contracorrente e à temperatura máxima de 4°C. O pré-resfriamento dos pés e pescoço, com ou sem cabeça, deverá ser realizado em seção adequada.

15.3.6. Os miúdos (moela, coração e fígado) deverão ser processados em seção própria e com fluxo adequado. Deverá ser retirado o saco pericárdio (coração), assim como a vesícula biliar (fígado). Os miúdos (moela, coração e fígado) devem ser pré-resfriados, imediatamente, após a coleta e preparação

15.3.7. A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis, quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

15.3.8. Deverá ser previsto um local ou ponto adequado para a retirada do papo e traqueia.

15.3.9. Os pulmões serão, obrigatoriamente, retirados, através do sistema de vácuo ou mecânico, preconizando-se a instalação de sistema de higienização dos instrumentos utilizados. Nos sistemas à

vácuo, o equipamento para pressão negativa e os depósitos de pulmões serão instalados fora da seção.

15.4. A lavagem final por aspersão das carcaças após a evisceração, deve ser efetuada por meio de equipamento destinado a lavar eficazmente as superfícies internas e externas. As carcaças poderão também ser lavadas "internamente" com equipamento tipo "pistola", ou similar, com pressão d'água adequada.

15.4.1. Exige-se a renovação da água consumida, de no mínimo 1,5 (um e meio) litros por carcaça, quando se trata de pré-resfriamento por imersão em água.

15.4.2. A localização do equipamento para lavagem por aspersão das carcaças (interna e externamente), quando tratar-se de pré-resfriamento por imersão em água, deverá ser após a evisceração e imediatamente anterior ao sistema de pré-resfriamento, não se permitindo qualquer manipulação das carcaças após o procedimento de lavagem.

15.4.3. Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão que contenham, no seu interior, água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

15.4.4. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

15.5. O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

15.5.1. A coleta somente será realizada após a liberação das aves por parte da inspeção.

15.5.2. A coleta deverá ser feita observando todos os princípios básicos de higiene recomendadas pela ADAPAR.

15.5.3. O produto deverá ser resfriado, imediatamente, após a coleta, a uma temperatura máxima de 4°C.

15.5.4. O produto deverá ser armazenado e transportado sob refrigeração (0°C) e destinado, exclusivamente, para pasteurização.

15.5.5. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

16. Pré-resfriamento:

16.1. Poderá ser efetuado através de:

16.1.1. Aspersão de água gelada.

16.1.2. Imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim.

16.1.3. Resfriamento por ar (câmaras frigoríficas).

16.1.4. Outros processos aprovados pela ADAPAR.

16.2. A renovação de água ou água gelada dos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim, durante os trabalhos, deverá ser constante e em sentido contrário à movimentação das carcaças (contracorrente), na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por carcaça no primeiro estágio e 1,0 (um) litro no último estágio.

16.3. No sistema de pré-resfriamento por aspersão ou imersão por resfriadores contínuos, a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade, não sendo permitida a recirculação da mesma.

16.4. A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por imersão não deve ser superior a 4°C.

16.5. Se existirem diversos tanques, a entrada e a saída de água utilizada em cada tanque deve ser regulada, de modo a diminuir progressivamente no sentido do movimento das carcaças, sendo que a água renovada no último tanque não seja inferior a:

16.5.1. 1 (um) litro por carcaça, para carcaças com peso não superior a 2,5 (dois quilos e meio).

16.5.2. 1,5 (um meio) litros por carcaça, para carcaças com peso entre 2,5 (dois quilos e meio) a 5,0 (cinco quilos).

16.5.3. 2 (dois) litros por carcaça para carcaças com peso superior a 5 (cinco) quilos.

16.6. A água utilizada para encher os tanques ou estágios dos resfriadores por imersão pela primeira vez, não deve ser incluída no cálculo dessas quantidades.

16.7. O gelo adicionado ao sistema de pré-resfriamento por imersão deve ser considerado nos cálculos das quantidades definidas para renovação constante de água no sistema.

16.8. Nos tanques de pré-resfriamento por imersão com emprego de etanoglicol, amônia e/ou similares, a renovação deve ser igualmente contínua.

16.9. A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre.

16.10. A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema de pré-resfriamento por imersão, não deve

ser superior a 16°C e 4°C, respectivamente, no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro, de trinta minutos.

16.11. Cada tanque do sistema de pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado, no final de cada período de trabalho (oito horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da ADAPAR.

16.12. O reaproveitamento da água nos pré-resfriadores contínuos por imersão poderá ser permitido, desde que venha a apresentar novamente os padrões de potabilidade exigidos, após adequado tratamento.

16.13. A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento, deverá ser igual ou inferior a 7°C. Tolerar-se a temperatura de 10°C, para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

16.14. Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores por imersão obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação constante da água, no sentido contrário aos movimentos dos mesmos, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

16.15. Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

16.16. O sistema de pré-resfriamento em resfriadores contínuos por imersão deve dispor de equipamentos de mensuração que permitam o controle e registro constante:

16.16.1. Da temperatura da água do tanque, nos pontos de entrada e saída das carcaças (termômetro).

16.16.2. Do volume de água renovada no primeiro e último estágio do sistema (hidrômetro ou similar).

16.17. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

17. Gotejamento:

17.1. Destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento. Ao final desta fase, a absorção da água nas carcaças de aves submetidas ao pré-resfriamento por imersão, não deverá ultrapassar a 8% de seus pesos.

17.2. O gotejamento deverá ser realizado, imediatamente após o pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento, suspensa e disposta ao longo do transportador.

17.3. Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão em água poderão ser autorizados, desde que aprovados pela ADAPAR.

17.4. Possuir iluminação mínima de 200 lux.

18. Classificação e embalagem:

18.1. A classificação poderá ser efetuada antes ou após a embalagem.

18.2. As mesas para embalagem de carcaças serão de superfície lisa, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

18.3. As carcaças deverão, de preferência, passar da seção de embalagem para a antecâmara, através de óculo (portinhola), provido de "cortina de ar" ou, na ausência deste, de tampa móvel, evitando-se, não somente a perda desnecessária de frio, mas também a circulação desnecessária de carrinhos e continentes outros, entre essas seções.

18.4. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

19. Seção de cortes de carcaças:

19.1. Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, com temperatura ambiente não superior a 12°C.

19.2. Os cortes poderão também ser efetuados na seção de embalagem primária e classificação de peso, desde que esta seja climatizada e isolada das demais seções e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de embalagem e classificação:

19.2.1. A seção destinada a cortes e/ou desossa de carcaças deve dispor de equipamento de mensuração para controle e registro da temperatura ambiente.

19.3. A seção deve dispor de lavatórios e esterilizadores distribuídos adequadamente.

19.3.1. Deve existir sistema de controle e registro da esterilização de utensílios durante os trabalhos na seção.

19.4. A operação de acondicionamento em embalagem secundária dos cortes e ou partes, deverá ser realizada em local específico e independente de outras seções.

19.5. A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

19.6. Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada de ave, devem observar o seguinte:

19.6.1. Possuir dependência exclusiva para o preparo de tempero e armazenagem dos condimentos. A localização desta dependência deve observar o fluxograma operacional do estabelecimento e permitir fácil acesso dos ingredientes.

19.6.2. Dispor de área destinada ao preparo do produto e posterior acondicionamento.

19.6.3. Permitir-se-á a realização desta operação junto a Seção de Cortes e Desossa, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não comprometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

19.6.4. Atender aos demais dispositivos constantes na Seção de Cortes e Desossa.

19.7. Para o caso de seções de industrialização de produtos cozidos, defumados, curados, esterilizados e outros, estas deverão obedecer ao contido nas instruções específicas expedidas pelo MAPA.

19.8. Para a produção de Carne Mecanicamente Separada (CMS) de aves deverá ser obedecido o contido nas instruções específicas emitidas pelo MAPA.

19.9. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

20. Das instalações frigoríficas:

20.1. Todas câmaras frias devem possuir antecâmaras, com largura mínima de 2,00 m (dois metros), climatizadas a temperatura máxima de 15°C.

20.2. Possuir paredes de fácil higienização, resistentes aos impactos ou protegidos parcialmente por estrutura metálica tubular, destinada a amortecer os impactos dos carrinhos sobre as mesmas.

20.3. Possuir termômetros para controle da temperatura da câmara.

20.4. São obrigatórios, de ordem geral, as seguintes câmaras frigoríficas: câmara de resfriamento de carcaças, câmara de armazenamento de carcaça, câmara de resfriamento de miúdos, câmara de armazenamento de miúdos e desossa.

20.5. Em hipótese alguma será permitido o armazenamento de carcaças já resfriadas nas câmaras de resfriamento de carcaças.

20.6. Câmaras frias não poderão servir de corredores de circulação ou de acesso à outras áreas do estabelecimento.

20.7. Para produção de produtos congelados, é obrigatório túnel de congelamento e câmaras frias para armazenamento de produtos congelados.

20.8. Não poderão ser instalados ralos no interior das câmaras frias e túneis de congelamento

20.9. Recomenda-se a instalação do equipamento de frio na parte central das câmaras ou túneis, de forma a permitir a circulação do ar frio do centro para as extremidades. Toma-se como base a velocidade do ar frio de 2 a 3 m/seg (dois a três metros por segundo) de modo a evitar a formação de condensação. No caso de instalação de equipamentos de frio nas paredes, os produtos não poderão ser armazenados embaixo destes, portanto esta área não poderá ser considerada como área útil para fins de cálculo da capacidade das câmaras ou túneis

20.10. Possuir iluminação mínima de 100 lux

20.11. Câmaras para resfriamento de carcaças:

20.11.1. Ser precedida por área de respingo e localizada de forma a facilitar o fluxo de entrada de carcaças provenientes da sala de matança e saída para câmara de armazenamento.

20.11.2. Possuir portas com vão livre de largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

20.11.3. Garantir que as carcaças atinjam temperatura entre 1C a -1C (um grau Centígrado a um grau Centígrado negativo).

20.12. Câmara fria de resfriamento de miúdos:

20.12.1. Para resfriamento dos miúdos, prévio ao seu armazenamento final.

20.12.2. Possuir portas com vão livre mínimo de 1,20 metros de largura.

20.13. Câmara Fria de armazenamento de carcaças deve:

20.13.1. Possuir as mesmas especificações da Câmara de resfriamento.

20.14. Câmara fria de armazenamento de cortes:

20.14.1. Possuir as mesmas especificações da Câmara de resfriamento.

20.14.2. Possuir portas com vão livre mínimo de 1,20 metros de largura.

20.15. Túneis de congelamento

20.15.1. Destinam-se ao congelamento rápido de carcaças, cortes, recortes de carnes em geral e miúdos comestíveis, devendo funcionar a uma temperatura entre -35°C a 40°C (trinta e cinco a quarenta graus Centígrados abaixo de zero a quarenta graus Centígrados a baixo de zero), com velocidade do ar de 05 a 06 m/s (cinco a seis metros por segundo).

20.15.2. Devem possuir antecâmaras amplas e serão localizados de forma a facilitar as operações de carga, descarga e fluxo para a estocagem.

20.15.3. Possuir portas com vão livre de largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

20.16. Câmara de armazenamento de congelados:

20.16.1. Possuir portas com vão livre mínimo de 1,20 metros de largura.

20.16.2. As carcaças de aves congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados).

20.16.3. Não é permitida a utilização das câmaras de armazenamento de congelados para realização do processo de congelamento das carcaças, miúdos ou cortes.

20.16.4. Mesmo temporariamente ou por razões de ordem técnica, não será permitido o congelamento de aves nas câmaras de estocagem, quando carcaças congeladas anteriormente, aí estiverem depositadas.

21. Depósito de embalagens

21.1. Para o material de embalagem primária, deverá haver dependência própria e exclusiva, podendo ou não ficar junto ao prédio industrial.

21.2. Depósito de embalagem secundária e área de montagem de caixas:

21.2.1. Separados do depósito de embalagem primária e isolados entre si.

21.2.2. Não será permitido a montagem de caixas de papelão no depósito de embalagens secundárias ou no interior do prédio principal.

21.3. Não se permite o depósito de embalagens diretamente no piso.

22. A área de expedição:

22.1. Destinada à circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada, quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte.

22.2. Possuir entrada sanitária completa (lava botas, pia profunda, papelreira, saboneteira, lixeira) para acesso exclusivo dos colaboradores deste setor, se houver necessidade.

22.3. Ser climatizada (temperatura máxima de 15°C).

22.4. Porta de expedição dotada de cortina de ar ou outro método ou material aprovado pela ADAPAR, capaz de evitar a entrada de insetos quando dos trabalhos de expedição das carcaças e cortes.

22.5. Projeção na cobertura capaz de proteger das intempéries o embarque das carcaças e cortes.

22.6. Possuir porta metálica, de cor clara e de fácil lavagem e higienização, com as mesmas dimensões das portas das câmaras frias.

22.7. Área dimensionada, unicamente, para pesagem, quando for o caso, e acesso ao transporte, não sendo permitido aí o acúmulo de produtos.

22.8. Totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acoplamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção para o pessoal que aí trabalha.

22.9. Proteção (cobertura), mínima de 3 (três) metros, para os veículos transportadores, na área de acostamento, bem como canaletas para drenagem dos resíduos no piso.

22.10. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

23. O Setor de fabricação e acondicionamento de gelo:

23.1. O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável, preferentemente, no próprio estabelecimento. O equipamento deverá, preferentemente, ser instalado em seção à parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

24. Produtos não comestíveis:

24.1. Permite-se a manipulação de órgãos ou vísceras para fins não comestíveis, desde que haja local próprio para obtenção do mesmo e disponham de mesa e equipamentos de uso exclusivo para esta finalidade e local exclusivo para seu armazenamento.

25. O setor de condenados deve:

25.1. Estar localizado anexo ao estabelecimento e ter comunicação com o Departamento de Inspeção Final - DIF e com as demais áreas do estabelecimento que descartem condenados.

25.2. Possuir acesso externo por porta e comunicação interna por meio de óculo ou chute.

25.3. Possuir dimensões compatíveis com o volume do abate diário.

25.4. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

26. O depósito de penas/peles deve:

26.1. Ser construído em alvenaria e de forma que os produtos ali depositados sejam mantidos em boas condições higiênicas.

26.2. Distar a 40,0 m (quarenta metros) do estabelecimento, no mínimo.

26.3. Apresentar rampas que facilitem a remoção desses produtos.

26.4. Possuir pontos de água para lavagem e higienização.

26.5. Possuir iluminação mínima de 100 lux.

27. As salas da inspeção e fiscalização deve

27.1. Estar situada próxima ao acesso interno da indústria.

27.2. Ser dimensionada de acordo com a necessidade e número inspetores e de auxiliares de inspeção. Sendo constituídas de pelo menos uma sala e um vestiário/sanitário.

27.3. Estar provida de mesas, cadeiras, computador com acesso à internet, impressora, arquivos, armários, telefone e outros equipamentos que se fizerem necessários.

27.4. Possuir iluminação mínima de 300 lux.

28. Sala de controle de qualidade:

28.1. Ter as mesmas características da sala de inspeção e fiscalização.

29. A lavanderia deve:

29.1. Estar provida de separação física entre zona suja para receber, lavar e centrifugar e zona limpa para secar, esterilizar e guardar, tendo preferencialmente comunicação entre as mesmas por óculo.

29.2. Estar provida de equipamentos necessários à finalidade.

29.3. Estar situada preferencialmente próximo aos vestiários.

29.4. Será facultativa, a critério da ADAPAR, a dispensa de lavanderia, em havendo apresentação de contrato com empresa prestadora deste tipo de serviço, sendo este periodicamente renovado, e que comprovadamente atenda preceitos de Boas Práticas de Lavagem, Higiene, Esterilização e Conservação dos uniformes.

29.5. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

30. A sala de higienização de utensílios deve:

30.1. Estar localizada em posição estratégica a sala de fabricação, com comunicação a esta por porta, não sendo recomendado que esteja situada próxima ou contígua as câmaras frias.

30.2. Possuir ponto de água quente, fria e vapor quando necessários.

30.3. Ser dotada de equipamentos necessários a finalidade de proporcionais que permitam a higienização e guarda de utensílios de uso interno a indústria: formas, baldes, bandejas e outros.

30.4. Estar dotada de exaustores protegidos a fim de proporcionar temperatura e ventilação adequada a esta dependência.

30.5. Ser provida de prateleiras, estrados ou meio adequado para depósito de utensílios. observando critérios de separação entre artigos sujos de utensílios limpos.

30.6. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

31. O depósito de material de limpeza (DML) deve:

31.1. Ter acesso externo.

31.2. Possuir local para armazenamento de materiais e utensílios (vassouras, mangueiras, rodos, etc.) de uso na indústria e materiais de uso nas áreas sujas e banheiros em separado.

31.3. Estar provido de estrados, prateleiras e cabideiros necessários à finalidade, observando-se critérios que evitem contaminações cruzadas.

31.4. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

32. O almoxarifado deve:

32.1. Ser destinado a guarda dos materiais de uso geral no estabelecimento.

32.2. Ter dimensões que atendam às necessidades dos trabalhos.

32.3. Não apresentar acesso direto ao interior do estabelecimento.

32.4. Possuir iluminação mínima de 220 lux.

33. Os depósitos de produtos químicos e materiais tóxicos devem:

33.1. Serem separados do prédio industrial.

33.2. Ter acesso externo por porta e ao interior da indústria por óculo.

33.3. Estar provido de estrados, prateleiras ou bancadas necessárias à finalidade

33.4. Possuir barreira de contenção de extravasamentos acidentais.

33.5. Possuir iluminação mínima de 100 lux.

34. As caldeiras devem:

34.1. Estar situadas em área externa ao bloco industrial e afastadas de qualquer outra dependência, respeitando distâncias fixadas pela legislação específica.

34.2. Possuir capacidade de produção de vapor adequado ao atendimento da produção do estabelecimento.

34.3. Quando o combustível for a lenha, o respectivo depósito deve ficar o mais afastado possível do estabelecimento industrial, evitando a presença de roedores e outros animais nocivos e adequadamente organizado de modo a não prejudicar higiene do estabelecimento.

34.4. Atender critérios de manutenção determinados por responsável técnico e órgão de fiscalização específico.

35. Área de lavagem de veículos transportadores de produtos devem:

35.1. Prover higienização externa de caminhões, de modo a não favorecer acúmulo de águas e resíduos na área de circulação e proximidades da plataforma de recepção.

35.2. Possuir ponto de água com adequada vazão, rampa de lavagem, cobertura, equipamento para lavagem sob alta pressão para higienização externa canaletas com fundo arredondado, calhas e canalizações para destino adequado das águas servidas, com inclinação satisfatória, assim como, um depósito para guarda dos equipamentos e produtos utilizados.

35.3. Situados a uma distância que não permita a contaminação da matéria prima ou produtos.

35.4. Atender demais exigências determinadas por órgão ambiental.

35.5. A higienização destes veículos poderá ser terceirizada.

35.6. Possuir iluminação mínima de 100 lux.

36. Sala de máquinas deve dispor de área suficiente, instalações e equipamentos segundo a capacidade e finalidade do estabelecimento.

36.1. Quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes completas, exceção feita aos postos de refrigeração.

36.2. Recomenda-se para melhor arejamento, que as paredes externas, quando existentes, sejam de elemento vazado.

37. Os depósitos de lixo devem:

37.1. Ser constituído de material lavável, resistente e higiênico.

37.2. Serem cobertos e protegidos de acesso de animais e vetores.

37.3. Ter nas proximidades pontos de água para permitir a higienização.

37.4. Estar posicionado em ponto estratégico no terreno da indústria de modo a favorecer a sua remoção por terceiros

37.5. O depósito de lixo seja constituído de equipamentos apropriados ou por construção em alvenaria, desde que observado os critérios acima.

38. O escritório deve estar localizado próximo à área industrial, dela apartado ou contíguo, desprovido de acesso direto ao interior das instalações. Ser provido de sanitário exclusivo para este setor.

39. Varejo, quando existente, deverá ser localizada preferencialmente próximo às vias públicas, ser afastada do prédio industrial e demais dependências do estabelecimento, de forma a não permitir o acesso de pessoas estranhas as atividades do setor fabril.

40. Graxaria, quando existente, deverá:

40.1. Ser registrada no Ministério da Agricultura e ter acesso independente das estruturas do matadouro.

40.2. Distar pelo menos 40 metros de qualquer setor do estabelecimento de abate.

40.3. Veículos coletores de resíduos não poderão circular por áreas de circulação de pessoas ou de veículos transportadores de produtos acabados.

D o c u m e n t o :
025Aprovaasnormastecnicasdeconstrucaodematadourosdebovinosbufalossuinos.Pequenosruminantesaveselagomorfos23.190.5634.pdf.

Assinatura Qualificada realizada por: **Otamir Cesar Martins** em 29/01/2025 12:07.

Inserido ao protocolo **23.190.563-4** por: **Roseli Maria Correia Seara** em: 29/01/2025 09:21.



Documento assinado nos termos do Art. 38 do Decreto Estadual nº 7304/2021.

A autenticidade deste documento pode ser validada no endereço:
<https://www.eprotocolo.pr.gov.br/spiweb/validarDocumento> com o código:
a11ab057237866ec4f5f77de72c425ed.