

NORMA TÉCNICA PARA ABATEDOURO DE AVES E COELHOS

Todos os estabelecimentos para abate de aves e coelhos (*Abatedouro*), para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente as áreas descritas abaixo (*de acordo com o tipo de atividade, observando as separações em área suja e área limpa*), sendo que deverá ser respeitado o fluxo de produção, evitando cruzamento ou retorno e contaminação:

1. Setor de recepção de animais vivos
2. Setor de insensibilização e sangria
3. Setor de escaldagem e depenação ou esfolagem
4. Setor de evisceração
5. Setor de manipulação de miúdos
6. Setor de condenados
7. Setor de resfriamento
8. Setor de gotejamento
9. Setor de desossa e/ou cortes
10. Setor de embalagem e acondicionamento
11. Setor de resfriamento/ congelamento
12. Setor de expedição
13. Anexos (casa de couro, escritório, refeitório, oficina, vestiários, banheiros, instalações para a Inspeção Sanitária, DML, etc.)

Todos os abatedouros de aves e coelhos para serem registrados no SIM/POA, devem possuir basicamente 1(uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e ANEXOS.

I. OS ESTABELECIMENTOS PARA ABATE DE AVES E COELHOS DEVEM ESTAR INSTALADOS:

1. Localizados na zona rural, distantes de criações (estábulo, pocilgas, apriscos, capris, aviários e coelheiras), ou outras fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, a uma distância aproximada de 250 (duzentos e cinquenta) metros.
2. Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.
3. Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II) CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AS INSTALAÇÕES, MÓVEIS, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E FUNCIONÁRIOS:

1. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

- 1.1. Potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, sendo para aves 40 (quarenta) litros por animal e para coelhos 80 (oitenta) litros por animal.
- 1.2. Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.
- 1.3. A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.
- 1.4. É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.
- 1.5. A potabilidade da água deve atender as legislações do Ministério da Saúde.

2 - SISTEMAS DE TRATAMENTO DE DEJETOS:

- 2.1. Adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.
- 2.2. Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotados de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.
- 2.3. Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em: **(a)** linha branca para água, **(b)** linha vermelha para sangue e **(c)** linha verde para tripas, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras, etc.) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.
- 2.4. A linha verde (tripas) desemboca em uma caixa coberta que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

3. ÁREA EXTERNA (área considerada para circulação de veículos tais como pátios)

- 3.1. Pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.
- 3.2. Dimensões adequadas que permitam a circulação dos veículos.

4. INSTALAÇÕES:

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

No projeto deverá constar as convenções de cores para tubulações conforme o descrito no quadro a seguir:

CORES	TUBULAÇÕES
Vermelha	Incêndio
Preta	Esgoto
Verde	Água potável
Marrom	Água hiperclorada
Amarela	Amônia
Branca	Vapor
Cinza	Força
Azul	Ar comprimido

4.1. ILUMINAÇÃO:

- 4.1.1. Natural abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida, que provoque alteração no aspecto dos produtos.
- 4.1.2. As iluminações externas devem ter a preocupação de que as lâmpadas não atraiam insetos para o interior da indústria.
- 4.1.3. As instalações elétricas deverão ser embutidas ou, quando exteriores, revestidas por tubulações isolantes e presas a paredes e tetos. Não será permitida, no interior da indústria, fiação elétrica solta.

4.2. VENTILAÇÃO:

- 4.2.1. Deve ser natural abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas.
- 4.2.2. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

4.3. PISO:

- 4.3.1. Deve ser em cor clara, de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação de 2% em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.
- 4.3.2. Possuir drenos, ralos sifonados e grelhas instalados em todos os setores de modo a permitir o escoamento de águas residuais e de lavagens, sendo que deverão possuir sistemas que impeçam a entrada de pragas e vetores.
- 4.3.3. Canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada essas em seus pontos mais rasos. As canaletas deverão ter o fundo côncavo e possuir desnível em direção aos ralos sifonados e estes à rede externa.
- 4.3.4. Nas câmaras frigoríficas, a inclinação do piso será orientada no sentido das ante-câmaras e destas para o exterior, não sendo permitido no local, instalações de ralos coletores.
- 4.3.5. Os cantos formados com as paredes devem ser arredondados.

4.4. PAREDES:

- 4.4.1. Devem ser em alvenaria, lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, sendo que os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados, de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.
- 4.4.2. Não poderá utilizar tintas descamáveis.

4.5. FORROS/TETOS:

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

4.6. JANELAS:

- 4.6.1. Devem ser metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas, removíveis que permita a higienização, ajustadas aos batentes, em adequado estado de conservação (ausência de trincos, rachaduras, falhas nos batentes, etc.).
- 4.6.2. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.

4.7. PORTAS:

- 4.7.1. Devem ser metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático. Sendo que as telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza.
- 4.7.2. Devem ter altura e largura suficientes para a passagem de carrinhos e equipamentos.

4.8. PÉ DIREITO:

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

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

4.10. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

- 4.10.1. Deverão estar instalados em todos os locais onde serão realizadas as operações de manipulação, processamento dos produtos.
- 4.10.2. Deverão ser de material liso, resistente, impermeável, de fácil limpeza e higiene, sendo mais indicado os lavatórios de mãos de aço inoxidável. Devem possuir torneiras acionadas por pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual,

providos de sabonete líquido inodoro, de dispenser com papel toalha de material não reciclado, com lixeira com tampa e acionamento por pedal.

4.11. VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS:

- 4.11.1. Deve ser em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, bem como separado por sexo, segundo a legislação específica.
- 4.11.2. Possuir instalações sanitárias independentes para cada sexo, identificados e de uso exclusivo do manipulador de alimentos. Com chuveiros, vasos sanitários e lavatórios íntegros e em proporção adequada ao número de empregados conforme legislação específicas. Servidas de água corrente, dotadas de torneira com acionamento automático e conectadas à rede de esgoto ou fossa séptica.
- 4.11.3. Instalações sanitárias devem possuir produtos destinados à higiene pessoal: papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. Lixeiras com tampas e com acionamento não manual.
- 4.11.4. As portas devem apresentar fechamento automático (mola, sistema eletrônico ou outro).
- 4.11.5. Os vestiários devem ser separados por sexo, destinados para a guarda e troca de roupas, devendo ainda serem separado fisicamente (por meio de paredes) dos banheiros, com área compatível e armários individuais, identificados e com sistema de fechamento para todos os manipuladores.

4.12. BARREIRA SANITÁRIA:

- 4.12.1. A barreira sanitária (pedilúvio) deverá dispor de lavador de botas com água corrente, escova e sabão.
- 4.12.2. Dispor de pia para lavagem de mãos, com torneira acionada a pedal ou joelho ou automática e sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e antisséptico, toalhas de papel não reciclado para as mãos ou outro sistema higiênico e seguro para secagem. Presença de lixeiras com tampas e com acionamento não manual. Presença de avisos com os procedimentos para lavagem das mãos.
- 4.12.3. O pedilúvio deverá ser construído de modo que seja obrigatória a passagem por ele, impedindo que os funcionários pulem por cima ou burlem o seu uso.

4.13. FUNCIONÁRIOS:

- 4.13.1. Deverá ser em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e sua capacidade.
- 4.13.2. Os funcionários deverão utilizar uniforme completo em cor clara composto por calça, camiseta, jaleco, avental, touca e botas impermeáveis. Em área onde houver a necessidade do uso constante de água, disponibilizar avental e botas impermeáveis em cor clara. Os uniformes devem estar em bom estado de conservação e manutenção.
- 4.13.3. Os uniformes deverão ser trocados diariamente entre os turnos de trabalho ou quando necessário, devendo ainda ser utilizados exclusivamente nos recintos do estabelecimento.

- 4.13.4. Disponibilizar aos funcionários da limpeza uniforme em coloração diferente dos funcionários da área de manipulação.
- 4.13.5. Os funcionários devem apresentar asseio corporal, boa apresentação, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos (anéis, pulseiras, brincos, etc.); manipuladores barbeados, com os cabelos protegidos.
- 4.13.6. O acesso de funcionários deve ser:
- Único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.
 - Feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
 - Provido de pedilúvio entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.
 - Dotado de lavador de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.

4. 14. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS:

- 4.14.1. Adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.
- 4.14.2. Compreende-se por utensílios: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser de material impermeável e resistente (proibido madeira); e de superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção.
- 4.14.3. Compreende-se por equipamentos: nórias, serras (carcaça/peito/desossa), pias, esterilizadores, atordoadores, escaldadeiras, depenadeiras, evisceradoras, lavadoras de moela, extratores de mucosa, chillers, escorredores, plataformas, caldeira, entre outros e devem ser: em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento; de material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização; de tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade.
- 4.14.4. Pias, nos locais adequados, de preferências acionadas a pedal, joelho ou automática, com utilização de sabonete líquido inodoro e papel toalha de material descartável não reciclado.
- 4.14.5. Serras, podem ser automáticas ou manuais.
- 4.14.6. Esterilizadores/higienizadores (facas, serras), fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).
- 4.14.7. Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

III. CONSIDERAÇÕES ESPECÍFICAS QUANTO AS ÁREAS.

- 1. ZONA SUJA** deve ser composta de: **(1)** setor de recepção de animais vivos; **(2)** setor de insensibilização e sangria; **(3)** setor de escaldagem, depenação ou esfolação.

1.1. Setor de Recepção de Animais Vivos deve ser constituído no mínimo de:

- a) 1 (uma) plataforma de recepção de gaiolas com tamanho adequado ao potencial de abate do estabelecimento e a quantidade de gaiolas a serem recebidas, bem como altura suficiente que facilite as operações de descarga.
- b) A plataforma deve dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive mínimo de 2% em direção às canaletas de desaguamento deverá ser coberta e provida de projeção de cobertura, para proteção das operações de descarga.
- c) Devendo ser instalados ventiladores e pulverizadores, de modo que possibilite o melhor acondicionamento das espécies à serem abatidas.
- d) 1 (um) local para lavagem das gaiolas provenientes das criações com tamanho suficiente para a capacidade do matadouro.
- e) 1 (um) local para guarda das gaiolas limpas acima descritas.

1.2. Setor de Insensibilização e Sangria deve ser constituído de: (a) ponto de atordoamento e (b) canaleta ou túnel e sangria.

a) Ponto de atordoamento, o qual deve ser:

(i) **Para aves:** constituído de canaleta provida de eletrochoque de intensidade suficiente para que cause uma boa sedação na ave.

(ii) **Para coelhos:** constituído de plataforma de tamanho adequado a capacidade de abate do estabelecimento onde é feita a insensibilização por método aprovado cientificamente.

(iii) De dimensões equivalentes à:

	Aves	Coelhos
Comprimento (m)	1,50	1,50
Largura (m)	0,30	0,30
Profundidade (m)	0,40	0,40

OBS: O animal após atordoado deverá permanecer suspenso em nória, que pode ser manual ou elétrica, instalada em altura adequada a finalidade. A insensibilidade não deve promover, em nenhuma hipótese, a morte dos animais, e deve ser seguida de sangria no prazo máximo de 12s (doze segundos).

b) A canaleta ou túnel e sangria deve ser:

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

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

(iii) No túnel, o sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”.

(iv) No 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.

(v) O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização, como não comestível, ou outro destino conveniente, a critério da Inspeção Municipal (terceirização).

1.3. Setor de Escaldagem e Depenação ou Esfola, que deve ser constituído de: (a) área para escaldagem, (b) área para depenação, (c) área para coleta e depósito de sub-produtos, (d) área para retirada de cutícula.

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

Para Aves:

- 1) escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil lavagem e higienização;
- 2) depenadeira de material de fácil lavagem e higienização com capacidade adequada à capacidade de matança do estabelecimento;

Para Coelhos:

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

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

Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável. A água de escaldagem deverá ser renovada continuamente (1,5 litros por ave), e em seu volume total, a cada turno de trabalho ou a juízo da Inspeção Municipal.

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

- i) ser de fácil manuseio;
- ii) ter dimensão suficiente para acomodar o animal;
- iii) ser de material de fácil lavagem e higienização;
- iv) possuir recipiente para coleta das penas ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

c) Área Para Coleta e Depósito de Subprodutos: áreas para coleta dos subprodutos são denominadas de depósito de couro/pele, depósito para patas, depósito para cabeças e, devem ser:

- i) de tamanho suficiente para acomodar a produção diária;
- ii) de fácil limpeza e higienização;
- iii) anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de “óculo”;
- iv) dotados de acesso externo para retirada dos subprodutos.

d) Área para Retirada de Cutícula: Setor pertencente à matança de aves, localizada após o setor de escaldagem, quando se vira o frango, possibilitando a passagem dos pés pela água quente, fazendo o amolecimento da cutícula, facilitando sua retirada, quando a matança for automatizada. Quando a matança for manual, deverá ser reservada uma mesa, após a escaldagem, para tolete dos pés.

2. ZONA LIMPA deve ser composta de: (a) setor de evisceração; (b) setor de manipulação de miúdos; (c) setor condenados.

2.1. Setor de Evisceração: localizado imediatamente após a esfola segue a sequência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve ser:

- a) De tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas.
- b) Dotado de iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes.
- c) De paredes lisas, claras e revestidas de material impermeável.
- d) Construído com pisos impermeáveis, antiderrapantes, de fácil lavagem e desinfecção.
- e) Dotado de equipamentos suficientes e adequados às necessidades do setor tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores, etc.
- f) Ser separado do setor de esfola ou depenagem através de parede.
- g) Dotado de acesso de funcionários único e exclusivo.
- h) Dotado de mesa com gancheira para inspeção de carcaças e vísceras. Esta mesa deverá possuir sistema de lavagem para carcaças, no início e fim da mesma.
- i) Constituído de sistema de canalização, direcionado para as caixas de coleção de vísceras, localizadas anexas ao estabelecimento.
- j) Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de

que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés. Esses chuveiros deverão estar localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

- k) A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços, em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea, preferentemente 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, por água para os coletores, ou conduzidos diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

2.2. Setor de Manipulação de Miúdos, localizado junto a mesa de evisceração, e deve:

- a) Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- b) Ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, etc. Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores contínuos, por imersão, tipo rosca sem fim ou fixos, obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação constante de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo;
- c) No caso de aves - Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores contínuos, por imersão, tipo rosca sem fim ou fixos, obedecendo a temperatura máxima de 4°C e renovação constante de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

2.3. Setor de Condenados, que deve:

- a) Ter tamanho suficiente, para atender a demanda de abate, localizado anexa à sala de matança, comunicando-se com esta somente por meio de óculo.
- b) Deve ter acesso externo e ser de fácil lavagem e higienização.

3. Setor de Resfriamento, localizado após a área de evisceração, tem por finalidade promover o resfriamento de carcaças e miúdos de aves, e deve:

- a) Possuir chiller, o qual deve ser de inox, com sistema de entrada e saída de água.
- b) Apresentar sistema de resfriamento de miúdos, separado para fígado, coração e moela.
- c) A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4°C. A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre.
- d) 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.

- e) Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado, no final de cada período de trabalho (quatro horas) ou, quando se fizer necessário, a juízo da Inspeção Municipal.
- f) A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento, deverá ser igual ou inferior a 7°C. Tolera-se a temperatura de 10°C para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.
- g) 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.
- h) O sistema de pré-resfriamento em resfriadores contínuos ou não, por imersão deve dispor de equipamentos de mensuração que permitam o controle e registro constante da temperatura da água do tanque e do volume de água renovada.

4. Setor De Gotejamento, localizado após o chiller, e deve ser:

- a) Localizado sob a nória quando existir ou fixo, que possibilite o escoamento das carcaças após saírem do chiller.
- b) Possuir espaço suficiente para que não permita o acúmulo de carcaças.

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

5. Setor de Desossa e/ou Cortes: localizado após a área de gotejamento, tem por finalidade receber as carcaças para transformação, devendo:

- a) Apresentar mesa e equipamentos adequadas as operações que pretende realizar, tais como facas carrinhos, bandejas e etc.
- b) Possuir tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento
- c) Ponto de água quente e fria, para esterilização de equipamentos e higiene do setor.
- d) Estar localizado próximo ao setor de embalagens, comunicando-se com este por meio de porta.
- e) Possuir ventilação adequada (natural e artificial) condizente com a capacidade de produção do estabelecimento.

6. Setor de Embalagem e Acondicionamento, local destinado a guarda das embalagens, devendo apresentar uma comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas, esta abertura denomina-se óculo, o qual deverá medir no máximo 60cm x 60cm.

7. Setor de Resfriamento/Congelamento: constituído de câmaras frias e/ou de congelamento, servindo para armazenamento de carcaças ou cortes.

- a) ser em número condizente com o potencial do estabelecimento e utilização das mesmas.
- b) ser localizada voltada para a expedição.

c) ser dotada de equipamento de frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguintes parâmetros:

- 1) câmara de resfriamento-0°C (zero) a 1° C(um)
- 2) câmara de congelamento-18°C (menos dezoito)

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

e) Possuir câmara fria com piso resistente, de fácil lavagem, com declividade de 2% (dois por cento) em direção à porta, desprovido de ralos internos e revestido de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

f) Possuir termômetros para controle da temperatura da câmara;

g) Apresentar porta de tamanho adequado.

8. Setor de Expedição: área final do matadouro e deverá:

a) apresentar projeção de cobertura.

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

c) apresentar plataforma de expedição.

10. ANEXOS:

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

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

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

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

c) ser de fácil lavagem e higienização.

10.2. INSTALAÇÕES PARA A INSPEÇÃO SANITÁRIA:

O estabelecimento com Inspeção Sanitária permanente deverá fornecer instalações necessárias para o desempenho de suas atividades de uso privativo dos funcionários da inspeção, devendo ser de no mínimo, uma sala com área mínima de 10 m² (dez metros quadrados), com mesas e armários e um banheiro com vestiário.

O acesso às dependências da Inspeção Sanitária será sempre independente de qualquer outra seção, inclusive das dependências administrativas da Empresa.

As tarefas de conservação e higienização dessas dependências ficará a encargo da empresa inspecionada.

10.3. SÃO CONSIDERADOS COMO ANEXOS OPCIONAIS: escritório, refeitório, oficina, (lavadouro de veículos transportadores de animais e matéria prima), etc.

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

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

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

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

11. VEÍCULOS DE TRANSPORTE DOS PRODUTOS ANIMAIS

Os veículos de transporte dos produtos animais devem ser apropriados, revestidos com material isotérmico a critério do SIM/POA e providos de equipamentos de refrigeração capazes de manter a temperatura adequada.

IV. CONTROLE DE QUALIDADE:

- a) Possuir manual de Boas Práticas, Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO), elaborar os programas de Auto Controle. Manter o controle de qualidade de suas operações e produtos, assegurando a inocuidade dos produtos de origem animal, torna-se indispensável possuir responsável técnico.
- b) Possuir planilhas de registro com medidas corretivas a serem adotadas quando for o caso.
- c) Os documentos devem ser mantidos atualizados
- d) Os produtos devem estar identificados com o rótulo, etiqueta ou carimbo com a chancela do SIM/POA e devidamente armazenados.
- e) Possuir sistema de rastreabilidade dos produtos.