



MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE VERA CRUZ DO OESTE- PR

Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E

INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL





MUNICÍPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

PREFEITURA MUNICIPAL DE VERA CRUZ DO OESTE- PR

Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos

SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

SIM/POA

REGULAMENTO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E

INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O SECRETARIO DE AGRICULTURA **MIKE EMILIANO SANTOS**, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A **LEI Nº 1427/2022** QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR AS SEGUINTEs NORMAS TÉCNICAS PARA **ABATEDOUROS**

INSTRUÇÃO Nº 006/2024



OS ESTABELECEMENTOS DE ABATE DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I - Compreendem os abatedouros regidos por esta instrução os estabelecimentos de abate de bubalinos, bovinos, suínos, ovinos e caprinos.

II - Todos os estabelecimentos de abates devem estar:

1) Distantes o suficiente de fontes produtoras de odores desagradáveis e/ou poluentes de qualquer natureza, que não comprometa a qualidade do produto.

2) Instalados em terreno cercado, afastado dos limites das vias públicas em no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.

PARÁGRAFO ÚNICO – Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados a critério do SIM/POA desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

III – Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

1 – ÁGUA DE ABASTECIMENTO potável, em quantidade suficiente para atender as necessidades do abatedouro, em todos os seus setores e das dependências sanitárias, tomando como referência os seguintes parâmetros:

- a) **Bovinos** – 800 (oitocentos) litros por animal
- b) **Bubalinos** – 800 (oitocentos) litros por animal
- c) **Suínos** – 500 (quinhentos) litros por animal
- d) **Ovinos** – 200 (duzentos) litros por animal
- e) **Caprinos** – 200 (duzentos) litros por animal

§1º - Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor.

§2º - A água deve possuir pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização.

§3º - É necessária a cloração no sistema de abastecimento da água.



2 – SISTEMAS DE TRATAMENTOS DE DEJETOS

Adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido.

§1º - Todas as dependências do estabelecimento devem estar dotadas 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, sendo vedado o deságue diretamente na superfície do terreno.

§2º - Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em:

- Linha branca para água;
- Linha vermelha para sangue;
- Linha verde para o esterco, sendo que as linhas (lagoas, fossa, sumidouro, esterqueiras) são orientadas em forma e tamanho de acordo com a necessidade do estabelecimento e as normas do órgão de proteção do meio ambiente.

§3º - A linha verde (esterco) desemboca em uma esterqueira que deve ter tamanho suficiente para atender a demanda do estabelecimento.

3 – **INSTALAÇÕES** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento, para sangria, para evisceração, graxaria, casa de couro.

PARÁGRAFO ÚNICO – Todas as instalações devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

A – O piso deve ser de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, que não acumule água.

B - As paredes devem ser lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, que não permitam o acúmulo de sujidades.

C - Será exigido forro se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e este deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica (caletão), não há necessidade de forro, porém tal cobertura deve ser bem vedada.

D – Janelas devem ser de estrutura metálica, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.



MUNICÍPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

E – Portas devem ser metálicas, sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e ou outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático ou hidráulico. Sempre que possível, contemplar porta para entrada de equipamentos.

F – O pé direito 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.

G – A ventilação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores, sendo vedado o uso de ventiladores nas áreas de produção

H – Os pátios deverão ser pavimentados, de modo a evitar a formação de poeira ou de barro. Permite-se o revestimento primário desde que com bom acabamento, e que atenda a finalidade.

I - TRILHAGEM com alturas e distâncias suficientes entre si e com as paredes, conforme quadro abaixo:

ALTURAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVI/CAPRI
- Setor de sangria e esfola	5,25 m	5,25 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de evisceração	4,00 m	4,00 m	4,00 m	4,00 m
- Setor de inspeção final (DIF)	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Setor de desossa e expedição	3,50 m	3,50 m	3,00 m	3,00 m
- Câmara fria	2,50 m	2,50 m	2,50 m	2,50 m

DISTÂNCIAS	BUBALINOS	BOVINOS	SUÍNOS	OVI/CAPRI
- Entre trilho e paredes	1,20 m	1,20 m	1,00 m	1,00 m
- Entre trilhos e colunas	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m
- Entre dois trilhos paralelos	2,00 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
- Entre dois trilhos paralelos com mesa de evisceração no meio	5,00 m	5,00 m	5,00 m	5,00 m
- Na câmara fria entre trilhos e entre trilho e paredes	0,80 m	0,80 m	0,80 m	0,80 m



§1º - No ponto de sangria, o animal após pendurado deve permanecer com o focinho à distância aproximada do chão de 0,40 m (quarenta centímetros).

§2º - Quando o estabelecimento for misto, isto é, abater mais de uma espécie, devem ser seguidas as alturas mais altas.

3º - Os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte podem ser multi funcionais, inclusive em uma mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário, com equipamentos simples, no qual o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o termino das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior. O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para correspondente finalidade. Nesta circunstância deve estar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante toda as etapas do processo.

H – A iluminação deve ser natural e abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, podendo ser de led, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.

§1º a utilização de lâmpadas de LED dispensa o uso de protetores.

4 – **UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS** adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos, obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os processos de higienização, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

A- Os equipamentos e utensílios devem ser de materiais atóxicos, impermeáveis e resistentes, de fácil lavagem e higienização.

B - Em empreendimentos de pequeno porte fica permitido o uso de equipamentos simples, de _____ multifuncionalidade, _____ considerando:

a) As instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio, no caso de processamento de carnes;

b) O uso de mesa para depilação ou esfolação, evisceração e funil de sangria.

c) O uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não-comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação;



d) O uso de caixas brancas ou outros recipientes exclusivos e identificados para depositar produtos e sub-produtos comestíveis.

5 – **FUNCIONÁRIOS** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade e, quando em atividade, devem trajar uniforme completo composto de calça, camisa ou jaleco, touca e botas na cor clara.

6 – **VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS** em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

A – Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários, papel higiênico, chuveiros, pias, toalhas descartáveis, dispenser para sabonete líquido neutro, bancos e armários ou cabides para roupas;

B – Localizarem-se preferentemente anexo ao estabelecimento industrial, não devendo haver a comunicação direta com a área interna;

C - Os estabelecimentos de pequeno porte, poderão dispor de **uma** unidade de sanitário/vestiário para o estabelecimento, podendo ser utilizado sanitário já existente na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior à 40 (quarenta) metros.

D - Acesso de funcionários:

- a) 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.
- b) Ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
- c) Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.
- d) Dotados dos equipamentos e utensílios (papel toalha, sabonete líquido, sanitizante e lixeiras com acionamento automático ou mecânico) necessários às boas práticas de higiene.
- e) Ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização (barreira sanitária) entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.



7 – São considerados **ANEXOS** fundamentais ao funcionamento do matadouro: sanitários, vestiários, casa de couro e considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavadouro de veículos transportadores de animais, lavanderia podendo esta ser terceirizada.

A - ESCRITÓRIO – Deve ser localizado próximo a área industrial, podendo ser anexo, desde que não possua acesso direto com interior do estabelecimento.

B - CASA DE COURO – Local destinado à guarda e/ou tratamento do couro que deve:

- a) Estar localizado à uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou a critério do serviço de inspeção oficial;
- b) Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
- c) Ser de fácil lavagem e higienização.

C - OUTROS ANEXOS – oficina, refeitório, depósitos.

- a) Não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
- b) Quando forem anexo ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.

PARÁGRAFO ÚNICO - É aconselhável que todo estabelecimento possua local apropriado para limpeza e desinfecção dos veículos transportadores de animais vivos.

IV - Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir:

- 01 (uma) ZONA SUJA;
- 01 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

PARÁGRAFO ÚNICO - Não sendo necessária a divisão (paredes) entre produção e expedição.

A ZONA SUJA composta de:

- a) Setor de recepção de animais vivos
- b) Setor de insensibilização e sangria
- c) Setor de esfolação/depilação
- d) Setor de condenados
- e) Setor de não comestíveis.

A ZONA LIMPA composta de:



- a) Setor de evisceração
- b) Setor de vísceras brancas (buxaria e triparia)
- c) Setor de vísceras vermelhas
- d) Setor de inspeção final
- e) Setor de desossa e/ou cortes
- f) Setor de resfriamento/congelamento
- g) Setor de expedição de carcaça ou cortes.

ZONA SUJA

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

- a) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de recepção com tamanho de 2,50 m² por bovino, 1,20 m² por suíno, ovino ou caprino.
- b) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de matança com tamanho de 2,50 m² por bovino, 1,20 m² por suíno e 1,20 m² por ovino ou caprino.
- c) 01 (um) curral/pocilga/aprisco/capril de seqüestro que corresponda a 5% da área demais e afastado aproximadamente 03 (três) metros dos outros.
- d) Corredor de matança.
- e) Seringa de higienização.

1 – Os currais/pocilgas/apriscos/capris devem estar a uma distância mínima de 30 (trinta) metros do setor de insensibilização.

2 – Os currais/pocilgas/apriscos/capris de recepção e de matança devem:

- a) Ser em quantidade adequada para a capacidade instalada do estabelecimento.
- b) Dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, em direção às canaletas de desaguamento.
- c) Possuir bebedouros, em quantidade e capacidade suficientes para atender as necessidades de dependência.
- d) Ser construído de material resistente (madeira ou cano para currais e alvenaria por pocilgas/apriscos/capris), com alturas adequadas para proteção dos animais (2,00 m para currais, 1,10 m para pocilgas/apriscos/capris).
- e) Possuir cordão sanitário com altura de 0,30 m (trinta centímetros) ao redor do curral entre eles, e água suficiente para manter a limpeza.



3 – O curral/pocilga/aprisco/capril de seqüestro deve ser adjacente aos demais (distantes aproximadamente 3,00 m) e ter paredes de alvenaria, bebedouros e ralos de deságue independente.

4 – O corredor de matança deve:

- a) Possuir larguras e altura das paredes suficientes para que não ocorra retorno dos animais.
- b) Ter piso de fácil higienização, de superfície plana, anti-derrapante, em direção às canaletas de desaguamento.
- c) Possuir CORDÃO SANITÁRIO em toda extensão do corredor com altura de aproximadamente 0,30 m (trinta centímetros).

5 – A seringa de higienização fica localizada no final do corredor de matança e deve:

- a) Ter paredes impermeáveis, sem bordas, com altura suficiente para que não haja perda de água e com piso anti-derrapante.
- b) Ser composta de chuveiros, em quantidade suficiente e com pressão necessária (3 atm) para que haja uma higienização dos animais.

VI - SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA constituído de:

- a) Box de atordoamento.
- b) Canaleta de sangria.

1 – O box de atordoamento deve ter:

- a) Para bovinos/bubalinos: parede de alvenaria ou metálica, com piso metálico basculante.

Para suínos/ovinos/caprinos: piso de fácil lavagem e higienização.

- b) Dimensões equivalentes à:

	BOVINOS	BUBALINOS	SUÍNOS	OVINOS	CAPRINOS
COMPRIMENTO	2,40 m	2,40 m	2,00 m	2,00 m	2,00 m
LARGURA	0,75 m	0,75 m	0,50 m	0,50 m	0,50 m
ALTURA	3,40 m	3,40 m	1,20 m	1,20 m	1,20 m



PARÁGRAFO ÚNICO – O animal após atordoado deve ser imediatamente levantado por talha para a sangria, exceto para suínos. A talha pode ser manual ou elétrica e estar a uma altura conforme o estabelecido para trilhagem.

2 – A caneleta de sangria deve:

- a) Ser de tamanho suficiente para que ocorra uma perfeita sangria do animal (tempo aproximado de sangria: 3 minutos).
- b) Ser dividida, com ralos para coleta de sangue e de vômito.

VII - **SETOR DE ESFOLA/DEPILAÇÃO** constituído de:

- a) Área para retirada de patas, chifres, couro/pelêgo e cabeça.
- b) Área para escaldagem de suínos.
- c) Área para depilação de suínos.
- d) Área de depósito dos subprodutos.

1 – A área destinada à retirada de patas, chifres e couro/pelêgo deve ser constituída por:

- a) Plataformas de dimensões e alturas adequadas para o bom desempenho dos trabalhos.
- b) Plataformas de material de fácil lavagem e higienização com piso anti-derrapante.
- c) Plataformas dotadas de sistemas de proteção contra acidentes de trabalho.
- d) Equipamentos, quando necessário, que preservem a qualidade e a higiene dos produtos de esfola tais como rolo para retirada do couro de bovinos e bubalinos e/ou ar comprimido para pele de ovinos.

2 – A área para escaldagem é formada basicamente por um recipiente (tanque) que deve:

- a) Ser de dimensões (comprimento x largura x profundidade) suficientes para que o animal permaneça totalmente imerso na água.
- b) Ser de material de fácil lavagem e higienização.
- c) Estar cheio com água à uma temperatura adequada (entre 65° C e 72° C) para que não cause danos na carcaça.

3 – Área de depilação divide-se em “depilação propriamente dita” e “toilete”. A “depilação propriamente dita” pode ser feita por uma depiladeira automática ou manualmente (cone) sobre



uma mesa de depilação. A “toalete” é um complemento da depilação e chamuscamento pode ser feito manualmente. Os equipamentos para depilação e toalete devem:

- a) Ser de fácil manuseio.
- b) Ter dimensão suficiente para acomodar o animal.
- c) Ser de material de fácil lavagem e higienização.
- d) Possui recipiente para coleta dos pelos ou sistema de transporte até o local destinado para tal.

4 – As áreas para coleta dos subprodutos são denominadas de: depósito de couro/pelego depósito para patas e chifres, depósito para pelos, depósito para cabeças e:

- a) Ser de tamanho suficiente para acomodar a produção diária;
- b) Ser de fácil limpeza e higienização;
- c) Estar anexo à área de esfola e comunicar-se com ela somente através de “óculo”;
- d) Ter acesso externo para retirada dos subprodutos.

VIII - SETOR DE CONDENADOS

- a) Estar localizado anexo ao D.I.F. (Departamento de Inspeção Final) e se comunicar com outro anexo somente através de “óculo”;
- b) Ter comunicação com as demais áreas do estabelecimento que produzam condenados;
- c) Ser de tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento;
- d) Ser de fácil limpeza e higienização;
- e) Ter acesso externo para retirada do material condenado.

IX - **SETOR DE NÃO COMESTÍVEIS** composto pela Graxaria, a qual deve:

- a) Estar localizada à uma distância a ser definida pelo agente fiscal do Sistema de Inspeção;
- b) Ter tamanho e capacidade necessárias para atender a demanda do estabelecimento;
- c) Ser de tecnologia adequada à atender as necessidades de higiene.
- d) A graxaria pode ser terceirizada.

X - **SETOR DE EVISCERAÇÃO** localizado após a esfola e segue a sequência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve:



- a) Ser de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;
- b) Ter iluminação e ventilação naturais e artificiais suficientes;
- c) Ser de paredes lisas, claras e de material impermeável;
- d) Ter pisos impermeáveis, antiderrapantes, de fácil lavagem e desinfecção;
- e) Ser dotado de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores;
- f) Ser separado do setor de esfola por barreira técnica;
- g) Ser separado do setor de vísceras brancas e vermelhas através de “óculo”;
- h) Ter acesso de funcionários único e exclusivo;
- i) Ser dotado de mesa para inspeção de vísceras (vermelhas e brancas) e de cabeça, separação e lavagem de carcaças.

XI - **SETOR DE VÍSCERAS BRANCAS**, denominado de “buxaria/triparia” constituída por uma área de recepção e abertura (suja), e por uma de limpeza (limpa) das vísceras brancas devem:

- 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, máquinas para abertura de bucho e limpeza de tripas;
- c) Ter comunicação com a área de evisceração somente por “óculo”;
- d) Ter acesso somente externo;
- e) Ser separado por parede entre a área suja e a limpa;
- f) Ser separado do setor de vísceras vermelhas por parede.

XII - **SETOR DE VÍSCERAS VERMELHAS**

- 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, gancheiras;
- c) Ter comunicação com a área de evisceração por “óculo” ou porta;
- d) Deve ter acesso externo quando não houver comunicação direta com o setor de evisceração;
- e) Ser separado do setor de vísceras brancas por parede.



XIII - SETOR DE INSPEÇÃO FINAL (DIF), destinado ao sequestro de carcaças suspensas que deve:

- a) Ser localizado no final da linha de matança, após a plataforma de inspeção;
- b) Ter trilhagem própria, com altura definida conforme item 3 Trilhagem.
- c) Possuir utensílios (mesa, pias, facas) e equipamentos (plataformas) próprios e independentes dos demais setores;
- d) Ter acesso direto ao depósito de condenados através do “óculo”, o qual deve ser fechado através de porta.

PARÁGRAFO ÚNICO: em empreendimentos de pequeno porte não é obrigatório D.I.F. (Setor de Inspeção Final).

XIV - SETOR DE DESOSSA/CORTES, existente somente em estabelecimentos que realizem tais operações, localizado após a câmara fria, e deve:

- a) Ter tamanho e iluminação (natural/artificial) condizentes com a capacidade de produção do estabelecimento;
- b) Possuir ventilação adequada (natural ou artificial), a fim de que seja mantida a temperatura suficiente para não comprometer a qualidade dos produtos ali manipulados;
- c) Ser dotado de utensílios e equipamentos condizentes com as operações a serem realizadas no setor, tais como mesas, facas, carrinhos, picadoras, embaladeiras, entre outros;
- d) Ter acesso direto ao depósito de ossos, quer seja externo (óculo), quer seja interno (tambor).

XV - SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO – constituído de câmaras frias e de congelamento para armazenamento de carcaças, ou cortes e devem:

- a) Ser em número condizente com potencial do estabelecimento e utilização das mesmas;
- b) Estar localizada próxima a área de expedição, conforme a sua utilização, quer seja carcaças, ou de cortes, ou para destino da indústria;
- c) Ter tamanho adequado à capacidade instalada do estabelecimento;
- d) Estar equipadas com trilhagem suficiente em altura correta, conforme item 3 trilhagem.



MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

- e) Ser dotado de equipamento de frio adequado, conforme a sua utilização (resfriamento/congelamento). A temperatura das câmaras deve atingir os seguintes patamares:
- câmara de resfriamento – 0° C (zero) a 1° C (um)
 - câmara de congelamento – - 18° C (menos dezoito)
- f) Ter paredes de cor clara, impermeáveis, de fácil lavagem e instalação.
- g) Ter piso anti-derrapante, também de fácil lavagem e higienização.
- h) Não possuir ralos.

XVI - **SETOR DE EXPEDIÇÃO** de carcaças ou cortes

- a) Ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos;
- b) Ser dotado de porta, em tamanho adequado para a finalidade, a qual deve ficar aberta somente durante o processo de expedição;
- c) Ser dotada de trilhagem até o mais próximo possível do veículo transportador, no caso de carcaças.

XVII - **CASA DE COURO** – Local destinado à guarda e/ou tratamento do couro que deve:

- a)** Estar localizado à uma distância aproximada de 20 m (vinte metros) da área industrial ou a critério do serviço de inspeção oficial;
- b)** Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
- c)** Ser de fácil lavagem e higienização.

XVIII - **CONTROLE DE QUALIDADE** – é obrigatório que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos auditáveis, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos, sendo indispensável um responsável técnico.

XIX)- Os abatedouros devem observar as Legislações Vigentes Referentes ao Procedimento de Abate e ao Bem Estar Animal.

Paço Municipal Marcos Vilas Boas Pescador, 27 de maio de 2024.

AHMAD ISSA

Prefeito Municipal de Vera Cruz do Oeste - PR

MIKE EMILIANO SANTOS

Secretário Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Recursos Hídricos



MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ