



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





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 SEGUINTE NORMAS TÉCNICAS PARA OS ESTABELECIMENTOS DE **ABATE DE AVES E COELHOS**.

INSTRUÇÃO Nº 007/2024



OS ESTABELECIMENTOS DE AVES, COELHOS E DE DERIVADOS DEVERÃO ATENDER AS NORMAS TÉCNICAS INSTITUÍDAS NESTA INSTRUÇÃO.

I - Compreendem os abatedouros regidos por esta instrução os estabelecimentos de abate de aves e coelhos.

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.

II – Todos os estabelecimentos de abate devem dispor de:

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

A – Todas as dependências devem possuir pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades dos setores.

§1º O sistema de aquecimento de água pode ser dispensado para aqueles estabelecimentos que utilizam produtos de higienização cujas especificações técnicas não exijam utilização de água quente e vapor.

§2º Em empreendimentos de pequeno porte, o aquecimento de água poderá ser feito por meio de outros sistemas que não por caldeira.

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

C – É necessário que toda a água utilizada seja submetida à cloração.

D - No chiller é necessária a hiper cloração da água de acordo com a legislação vigente.



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

A – 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.

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

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

PARÁGRAFO ÚNICO – Em estabelecimentos de pequeno porte fica permitido 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 necessários de forma a impedir a contaminação, dando destinação a adequada conforme a legislação do órgão ambiental.

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

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.

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 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.

H – 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.

4 - PÁTIO: pátios devem ser pavimentados de modo a evitar a formação de poeiras ou barro. Permite-se o revestimento primário (brita) desde que com um bom acabamento e que atenda a finalidade.

5 - 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) o pré-resfriamento e resfriamento efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água;

b) as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;

c) o uso de mesa para depilação ou esfola e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea;

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

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

C – A tecnologia adequada, podendo ser: nórias, serras (carcaça/peito/desossa), pias, esterilizadores, atordadores, escaldadeiras, depenadeiras, evisceradoras, lavadoras de moela, extratores de mucosa, chillers, escorredores, plataformas, caldeira, entre outros.

6 – TRILHAGEM adequada e com altura suficiente às necessidades, de acordo com o setor, sendo permitido o abate estacionário em pequenos estabelecimentos. No qual o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior.

7 – FUNCIONÁRIOS em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividades no abatedouro devem estar trajando uniforme completo, composto de calça, avental, gorro e botas tudo em cor clara.

8 – 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 – O 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) necessários às boas práticas de higiene.
- E) Ser provido de sistemas de sanitização de botas e pias de higienização entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.

§1º - 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.

9 - ANEXOS

A - São considerados como anexos fundamentais ao funcionamento do estabelecimento: graxaria, casa de couro, DML- Deposito de Material de Limpeza, depósito de penas ou pele e lavador de veículos transportadores de animais vivos e de matéria prima.

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 apropriada da área industrial, conforme critério do SIM/POA.
- B) Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento.
- C) Ser de fácil lavagem e higienização.

PARÁGRAFO ÚNICO – 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, estabelecimentos de pequeno porte ficam dispensados quando utilizar produção própria que não realizam o transporte de animais.

B - São considerados como anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, lavanderia e almoxarifado que não devem ter acesso direto ao interior do estabelecimento de abate e manipulação.



1– ESCRITÓRIO Deve ser localizado próximo a área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento

III - Todo os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM/POA, devem possuir, basicamente:

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

A ZONA SUJA composta de:

1 – O SETOR DE RECEPÇÃO de animais vivos deve ser constituído no mínimo de:

- A) 01 (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, em direção as canaletas de desaguamento deverão ser cobertas e providas 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 a serem abatidas.
- D) 01 (um) local para lavagem das gaiolas provenientes das criações com tamanho suficiente para a capacidade do matadouro (podendo ser realizada na plataforma)
- E) 01 (um) local para guarda das gaiolas limpas acima descritas (pode ser guardadas na plataforma).

2 – SETOR DE INSENSIBILIZAÇÃO E SANGRIA, constituído de:

A – Ponto de atordoamento:

- 1) Para aves: constituído de canaleta provida de eletrochoque de intensidade suficiente para que cause uma boa insensibilização na ave ou funil para insensibilização mecânica e sangria ou outro método aprovado cientificamente.
- 2) Para coelhos: constituído de plataforma de tamanho adequado à capacidade de abate do estabelecimento onde é feita a insensibilização por método aprovado cientificamente.



B – A canaleta ou túnel e sangria deve ser:

- 1) Quando a nórea for elétrica: de tamanho suficiente, que permita a permanência dos animais por um tempo mínimo de 3 minutos, até que ocorra uma perfeita sangria.
- 2) Quando o processo for manual de tamanho suficiente para dar fluxo de abate, estipulado também o tempo mínimo de 3 minutos para uma sangria completa.

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

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

Para Aves:

a) Escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil lavagem e higienização. Devendo ter renovação/trocar da água constantemente a critério do SIM/POA.

b) Depenadeira de material de fácil lavagem e higienização com capacidade adequada à capacidade de matança do estabelecimento, sendo que a depenagem pode ser manual a critério do serviço de inspeção.

c) Área para Retirada de Cutícula dos pés, localizada após o setor de escaldagem, quando se vira a ave, possibilitando a passagem dos pés pela água quente, fazendo o amolecimento da cutícula, facilitando sua retirada, quando a matança for automatizada.

Para Coelhos:

a) Mesas e equipamentos, que preservem a qualidade e a higiene do produto da esfola tais como rolo ou ar comprimido para retirada do couro, esse deve ser devidamente filtrado.

b) 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:

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

A ZONA LIMPA composta de:



1 – SETOR DE EVISCERAÇÃO – localizado imediatamente após a esfolação 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) Ser separado do setor de esfolação ou depenação através de parede;
- D) Dotado de acesso de funcionários único e exclusivo;
- E) Dotado de mesma com ganchos para inspeção de carcaças e vísceras. Esta mesa deverá possuir sistema de lavagem para carcaças, no início e no fim da mesma.
- F) Constituído de sistema de canalização, direcionado para as caixas de coleção de vísceras, localizadas anexas ao estabelecimento.
- G) Quando permitido o abate manual, a lavagem poderá ser realizada de forma manual também.

2 – SETOR DE MANIPULAÇÃO DE MIÚDOS, localizado junto à mesa de evisceração:

- 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.

3 – SETOR DE CONDENADOS deve ser de tamanho suficiente para atender a demanda de abate, localizado anexa a sala de matança, comunicando-se com esta somente por meio de óculo, sendo que carcaças condenadas podem ser acondicionadas em tambor.

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

- 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.

§1º Em empreendimentos de pequeno porte onde se realize o abate manual, o resfriamento por chiller é dispensado, desde que utilizado outro meio de resfriamento compatível com o processo.



§2º Para matança de coelhos, não é utilizado chiller devido ao encaminhamento das carcaças e miúdos direto para a câmara fria.

5 - SETOR DE GOTEJAMENTO;

A) Localizado após o chiller, por nórea ou fixo, e que possibilite o escoamento das carcaças.

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

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

A) Apresentar mesa e equipamentos adequados 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 facas 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.

F) No processo manual a carcaça deve estar resfriada para o corte.

7 – SETOR DE EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO, local destinado à guarda das embalagens, devendo apresentar uma comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas, esta abertura denomina-se óculo.

PARÁGRAFO ÚNICO: Em empreendimentos de pequeno porte, a guarda de embalagens poderá ser realizada nas áreas de produção, em armários ou prateleiras de material de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados, podendo estocar no local apenas a quantidade para uso diário.

8 – SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO – constituído de câmaras frias e/ou túnel de congelamento ou freezer com capacidade adequada 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.



MUNICIPIO DE VERA CRUZ DO OESTE

CNPJ: 78.101.821/0001-01

ESTADO DO PARANÁ

- C) Ser dotada de equipamento frio, conforme sua finalidade, mantendo os seguintes parâmetros:
- câmara de resfriamento: 0° C (zero) a 1° C (um)
 - câmara de congelamento: - 18° C (menos dezoito)
- D) Ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização.
- E) Apresentar porta de tamanho adequado.

9 – SETOR DE EXPEDIÇÃO, preferencialmente com projeção de cobertura e construída de maneira que não permita a entrada de funcionário.

IV - CONTROLE DE QUALIDADE – é recomendável 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.

V - Os estabelecimentos de Abate de Aves e Coelhos 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