

## NORMAS TÉCNICAS PARA ABATEDOUROS DE AVES E COELHOS

### I – Todos os estabelecimentos devem estar:

- 1) Localizados em 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, de preferência no centro do terreno, estar cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 05 (cinco metros) 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 se apresentem internalizados.

### 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) Dispor de em todas as dependências pontos de água quente e fria em quantidade suficiente para atender as necessidades do setor;
  - b) Assegurar que o sistema de aquecimento de água permita que essa chegue aos pontos de uso com temperatura não inferior a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);
  - c) Dispor de pressão suficiente para que haja uma perfeita limpeza e higienização;
  - d) Dispor de cloração no sistema de abastecimentos de água, instalado antes da entrada da água no reservatório, permitindo que haja um tempo de contato mínimo de 20 minutos entre a água e cloro;
  - e) Dispor de reservatório devidamente fechados, que impeçam a entrada de insetos e pequenos animais, além de impedir a volatilização do cloro;
- 2) **Sistema de tratamentos de dejetos** adequados ao tipo de dejetos e de dimensões condizentes com o volume produzido, atendida as seguintes recomendações:
  - a) Dispor em todas as dependências do estabelecimento 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) As lagoas e esterqueiras devem estar localizadas a uma distância que não cause prejuízos de ordem higiênico sanitárias às atividades industriais;
  - c) Dispor de instalações de esgoto e tubos coletores que sejam capazes de receber o volume de água produzido, de acordo com a capacidade de abate, tendo vazão suficiente para as águas residuais, não sendo permitida, em hipótese alguma, o retorno das mesmas;
- 3) **Instalações** em quantidade, dimensões e localização condizentes com o tipo de atividade a ser executada no local, tais como atordoamento, sangria, evisceração, cortes (quando necessário), vestiários/sanitários, escritório, graxaria, depósito de penas ou pele etc. Instalações essas que devem ter tamanho suficiente e fluxo adequado para que não haja contato entre as carcaças prontas e as ainda não inspecionadas.

- 4) **Utensílios e equipamentos** adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor, bem como para produção de vapor e/ou água quente com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.
- a) Compreende-se por utensílios, para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:
    - i. De material impermeável e resistente;
    - ii. De superfície lisa que permita fácil lavagem e desinfecção;
    - iii. Proibido o uso de madeira ou qualquer material tóxico;
    - iv. Devem ser guardados em locais específicos;
    - v. A marcação dos utensílios de trabalho somente é autorizada se feita com equipamento específico que não provoque ranhuras ou danifique o material, dificultando, assim a higienização.
  - b) Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: nórias, serras (carça/peito/desossa), pias, esterilizadores, atordoadores, escaldadeiras, depenadeiras, evisceradoras, lavadoras de moela, estratores de mucosa, chillers, escorredores, plataformas, caldeira, entre outros e devem ser:
    - i. Em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento;
    - ii. De material impermeável, resistente, com soldas higiênicas, e de fácil lavagem e higienização;
    - iii. Nas serras todas as partes móveis devem ser removidas para higienização;
    - iv. De tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo:
      - a. Pias, nos locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis;
      - b. Serras, podem ser automáticas ou manuais;
      - c. Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à 85°C (oitenta e cinco graus centígrados);
      - d. Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM.
- 5) **Iluminação** natural abundante em todas as dependências do estabelecimento. Caso haja necessidade, a iluminação deve ser complementada através de luz fria, com lâmpadas devidamente protegidas, sendo vedada a utilização de qualquer tipo de luz colorida.
- 6) **Ventilação** natural abundante em todas as dependências do estabelecimento, a fim de manter a temperatura interna em níveis adequados às operações realizadas. Caso haja necessidade, a ventilação deve ser complementada através da climatização da dependência via condicionadores de ar ou exaustores.

**III** – Todos os estabelecimentos de abate devem possuir:

- 1) **Piso** de material impermeável, resistente à corrosão e à abrasão, antiderrapante, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais. Para estabelecimento já existentes, não será permitido piso danificado ou estrutura que prejudique sanitariamente o processo.
- 2) **Paredes** lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, sendo que os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados, de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.
- 3) **Forro** somente será exigido se a cobertura do estabelecimento for com armação de madeira e deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapores e construído de forma a evitar acúmulo de sujeira. Caso a cobertura seja metálica ou em fibro cimento assentado sobre estrutura metálica ou de concreto, não há necessidade de forro, porém o encontro com a parede deverá oferecer perfeita vedação.
- 4) **Janelas** metálicas dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas. Os parapeitos e/ou beirais das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujidades.
- 5) **Portas** metálicas sendo as externas dotadas de proteção contra insetos, ratos e outros animais através da instalação de telas milimétricas e sistema de fechamento automático. As portas devem dispor de altura e largura suficientes para a passagem de carrinhos e carcaças.
- 6) **Pé-direito** adequado nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos e para que haja boa condição de temperatura dentro de todos os setores.
- 7) **Trilhagem** adequada e com altura suficiente às necessidades, de acordo com o setor.
- 8) **Funcionários** em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividades no abatedouro devem estar trajando uniforme completo, composto de calça, camiseta, avental, gorro e botas tudo em cor clara. O acesso de funcionários deve:
  - a. Ser único, podendo a entrada atender, tanto a área suja como a limpa, porém de forma que o funcionário da área suja não transite pela área limpa.
  - b. Ser feito preferencialmente através do vestiário/sanitário, e este anexo ao estabelecimento.
  - c. Ser provido de pedilúvio entre o vestiário/sanitário e o setor operacional.
  - d. Ser dotado de lavador de botas e pias de higienização quando o acesso não for via vestiário/sanitário.
- 9) **Vestiários/sanitários** em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

**IV** – Todos os estabelecimentos de abate, para serem registrados no SIM, devem possuir, basicamente, 1 (uma) ZONA SUJA, 1 (uma) ZONA LIMPA e anexos.

**V** – A zona suja deve ser composta de:

- 1) O **setor de recepção** de animais vivos deve ser constituído no mínimo de:
  - a. 1 (uma) plataforma de recepção de gaiolas com tamanho adequado ao potencial de abate do estabelecimento e a quantidade de gaiolas a serem recebidas, bem como altura suficiente que facilite as operações de descarga;

- b. A plataforma deve dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com adequado declive 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.

2) **Setor de insensibilização e sangria** deve ser constituído de:

- 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:

	<b>Aves</b>	<b>Coelhos</b>
<b>Comprimento</b>	1,50 m	1,50 m
<b>Largura</b>	0,30 m	0,30 m
<b>Profundidade</b>	0,40 m	0,40 m

**Observação:** o animal após atordoado deverá permanecer suspenso em nória, que pode ser manual ou elétrica, instalada em altura adequada a finalidade.

- b. A canaleta ou túnel e sangria deve ser:
  - 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.

3) **Setor de escaldagem e depenação ou esfolo**, que deve ser constituído por:

- a. **Área de 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:

- i. Escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil lavagem e higienização;
- ii. Depenadeira de material de fácil lavagem e higienização com capacidade adequada à capacidade de matança do estabelecimento;

Para coelhos:

- i. Mesas e equipamentos, que preservem a qualidade e a higiene do produto da esfolagem tais como rolo ou ar comprimido para retirada do couro, patas e rabo de coelhos. Quando utilizar ar comprimido para retirada do couro, esse deve ser devidamente filtrado.
- b. **Área para 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 dimensões suficientes 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 pés, 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 esfolagem e comunicar-se com ela somente por meio de “óculo”;
  - iv. Dotados de acesso 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 realizada de forma manual, deverá ser reservada uma mesa, após a escaldagem, para toilette dos pés.

**VI – Zona limpa** deve ser composta de:

- 1) **Setor de evisceração** – localização imediatamente após a esfolagem segue-se a sequência que vai desde a abertura da carcaça até o destino final da mesma e deve ser:
  - a. De tamanho 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 à necessidade do setor tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores, etc.
- f. Ser separado do setor de esfola ou depenagem através de parede;
- g. Dotado de acesso de funcionários único e exclusivo;
- h. Dotado de mesa com gancheira para inspeção de carcaças e vísceras. Esta mesa deverá possuir sistema de lavagem para carcaças, no início e fim da mesma.
- i. Constituído de sistema de canalização, direcionado para as caixas de coleção de vísceras, localizadas anexas ao estabelecimento.

2) **Setor de manipulação de miúdos** - localizado junto a mesa de evisceração, e deve:

- a. Ter tamanho, iluminação natural/artificial e ventilação suficientes para atender a capacidade do estabelecimento;
- b. Ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos, etc.

3) **Setor condenados**, que deve:

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

4) **Setor de resfriamento**, localizado após a área de evisceração, tem por finalidade promover o resfriamento de carcaças e miúdos de aves, e deve:

- a. Possuir chiller, o qual deve ser de inox, com sistema de entrada e saída de água;
- b. Apresentar sistema de resfriamento de miúdos, separado para fígado, coração e moela.

5) **Setor de gotejamento**, localizado após o chiller, e deve ser:

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

**Observação:** para matança de coelhos, não é utilizado chiller, as carcaças e miúdos deverão ir direto para câmara fria.

6) **Setor de desossa e/ou cortes** - localizado após a área de gotejamento, tem por finalidade receber as carcaças para transformação, devendo:

- a. Apresentar mesa e equipamentos adequadas as operações que pretende realizar, tais com facas carrinhos, bandejas e etc;
- b. Possuir tamanho condizente com a capacidade do estabelecimento;
- c. Ponto de água quente e fria, para esterilização de equipamentos e higiene do setor;

- d. Estar localizado próximo ao setor de embalagens, comunicando-se com este por meio de porta;
  - e. Possuir ventilação adequada (natural e artificial) condizente com a capacidade de produção do estabelecimento.
- 7) **Setor de embalagem e acondicionamento**, local destinado a guarda das embalagens, devendo apresentar uma comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas, esta abertura denomina-se óculo, o qual deverá medir no máximo 60 cm X 60 cm.
- 8) **Setor de resfriamento/congelamento** - constituído de câmaras frias e/ou de congelamento, servindo para armazenamento de carcaças ou cortes, e deve:
- 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:
    - i. Câmara de resfriamento: 0°C (zero) a 1° C (um);
    - ii. Câmara de congelamento: -18°C (menos dezoito).
  - d. Ter paredes de cor clara, impermeável e de fácil lavagem e higienização;
  - e. Apresentar porta de tamanho adequado.
- 9) **Setor de expedição** – área final do abatedouro e deverá:
- a. Apresentar projeção de cobertura;
  - b. Ser construída de maneira que não permita a entrada de funcionário, ou qualquer outra pessoa;
  - c. Apresentar plataforma de expedição.
- 10) Anexos - são considerados como anexos, fundamentais ao funcionamento do matadouro: graxaria (ou similar), casa de couro, sanitários, vestiários, (escritório e lavador de veículos transportadores de animais vivos e matéria prima) e depósito de penas ou pele.
- a. Casa de couro: utilizada para abatedouros de coelhos, é o local destinado à guarda e/ou tratamento das peles que deve:
    - i. Estar localizado à uma distância aproximada de 20m (vinte) da área industrial;
    - ii. Ser de tamanho adequado para a capacidade de produção do estabelecimento;
    - iii. Ser de fácil lavagem e higienização.
  - b. Sanitário(s)/vestiário(s) – deve ser:
    - i. Localizados preferencialmente, anexos ao estabelecimento com acesso independente, não havendo área de contato direto com o interior da indústria, provido de laje;

- ii. Separados por sexo (quando for o caso) e em quantidade e tamanho adequados ao número de funcionários que trabalham no local, conforme legislação específica;
  - iii. Dotados dos equipamentos e utensílios necessários às boas práticas de higiene;
  - iv. Dotados de pedilúvio no acesso para a área industrial.
- c. São considerados anexos opcionais: escritório, refeitório, oficina, (lavadouro de veículos transportadores de animais e matéria prima), etc.

**Observação:** 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.

- i. Escritório - deve ser localizado próximo à área industrial, podendo ser anexo ou não, desde que não possua acesso direto com o interior do estabelecimento.
- ii. Outros anexos - podem ser oficina, refeitório, residência, depósitos, etc., que:
  - 1. Devem estar localizados a uma distância aproximada de 20 m (vinte) da área industrial;
  - 2. Não devem dar acesso direto ao interior da indústria;
  - 3. Quando forem anexos ao estabelecimento, devem comunicar-se com o mesmo somente através de “óculo”.