

NORMAS TÉCNICAS PARA ESTABELECEMENTOS DE ABATE DE BOVÍDEOS, SUÍDEOS,  
CAPRÍDEOS E OVINOS.

**CAPÍTULO I – DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 1º.** Este Regulamento estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Município de Palotina para a construção das instalações de abate de bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção Municipal/Produtos de Origem Animal – SIM/POA.

**Art. 2º.** O estabelecimento de abate deve:

- I. Ser em área rural, distar no mínimo 250m (duzentos e cinquenta metros) de estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários, coelheiras ou de quaisquer fontes poluidoras de odores desagradáveis ou poluentes;
- II. Estar instalado em terreno cercado e afastado no mínimo 5 m (cinco metros) de vias públicas;
- III. Apresentar área compatível com as necessidades do estabelecimento e suficiente para a circulação e realização de manobras de veículos;
- IV. Possuir instalações em quantidade e dimensões condizentes à realização dos trabalhos de cada etapa do abate:
  - § 1º Não será aprovado o projeto no qual a área externa permita a formação de poeira ou lama.
  - § 2º Poderá ser registrado no SIM/POA o estabelecimento já existente que não guarde a distância regulamentar de vias públicas, caso os setores de recepção e expedição se apresentarem internalizadas.
  - § 3º As mencionadas distâncias poderão ser revistas pelo SIM/POA, segundo as peculiaridades locais.

**Art. 3º.** É proibido residir no interior da área delimitada para as instalações industriais do estabelecimento.

**Art. 4º.** O estabelecimento de abate deve possuir água potável capaz de suprir as suas necessidades, disponível em todos os setores e dependências sanitárias, observados os seguintes parâmetros:

- I. Bovinos: 800 L (oitocentos litros) por animal abatido;
- II. Bubalinos: 800 L (oitocentos litros) por animal abatido;
- III. Suídeos: 500 L (quinhentos litros) por animal abatido;
- IV. Caprídeos: 200 L (duzentos litros) por animal abatido;
- V. Ovinos: 200 L (duzentos litros) por animal abatido.

§ 1º As dependências da área industrial devem possuir pontos de água quente com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) e de água fria suficiente para atender todos os setores do estabelecimento.

§ 2º A pressão da água deve permitir perfeita limpeza e higienização.

§ 3º A água deve estar clorada segundo padrões do Ministério da Saúde.

**Art. 5º.** O sistema de tratamento de águas residuais deve estar dimensionado segundo a natureza e o volume das águas servidas, observadas as seguintes condições:

- I. As dependências devem estar providas de esgoto apropriado aos dejetos e com dispositivos que evite refluxo de odores e entrada de insetos ou animais;
- II. As lagoas de tratamento devem guardar a máxima distância possível do estabelecimento, no mínimo a uma distância de 40 m (quarenta metros);

III. Os processos de tratamento das águas residuais devem ser separados e denominadas segundo a natureza do material e em conformidade às normas do órgão ambiental, a saber:

- a. Linha Branca, para água, contando com caixa de coleta de sólidos;
- b. Linha Vermelha, para sangue, contando com caixa de retenção;
- c. Linha Verde, para conteúdo ruminal, contando com esterqueira.

**Parágrafo único.** As caixas e esterqueira devem ser dimensionadas em conformidade à quantidade dos dejetos e construídas de modo a não dificultar a limpeza e a manutenção.

**Art. 6º.** O projeto deverá indicar a área refrigerada ou climatizada para depósito de produtos não comestíveis.

**Parágrafo único.** O depósito de produtos não comestíveis não pode prejudicar ou dificultar os trabalhos no estabelecimento.

**Art. 7º.** O estabelecimento deverá possuir equipamentos e utensílios adequados e em quantidade suficiente para a execução dos trabalhos de cada setor.

§ 1º São equipamentos: as pistolas pneumáticas, insensibilizador elétrico, as serras, os lavatórios, os esterilizadores, as talhas, as plataformas, as caldeiras e as máquinas de abertura de cabeça e bucho.

§ 2º São utensílios: as caixas, as bandejas, as facas, os fuzis, as mesas e os ganchos, que devem:

- I. Ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;
- II. Apresentar superfícies lisas permitindo lavagem e perfeita higienização;
- III. Apresentar boas condições de higiene e utilização;
- IV. 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.

**Art. 8º.** Os lavatórios devem ser compostos por uma pia profunda de material inoxidável e higiênico, provida de torneira com acionamento automático e água morna, reservatório próprio com sabão líquido, solução desinfetante, toalhas descartáveis e recipiente para coleta de lixo com tampa acionada a pedal.

**Parágrafo único.** Não é admitido lavatório sem conexão do encanamento ao esgoto.

**Art. 9º.** Os esterilizadores devem ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA e provido de sistema de aquecimento de água a 85°C (oitenta e cinco graus centígrados) constantemente renovada.

**Art. 10.** As talhas e guinchos poderão ser elétricos ou manuais, a critério do SIM/POA.

**Art. 11.** As plataformas devem ser construídas de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA, sendo proibido o uso de madeira.

**Art. 12.** As dependências do estabelecimento devem ser bem iluminadas, com luz natural, ou na sua insuficiência, complementada por lâmpadas de luz fria.

§ 1º É proibido o uso de luzes coloridas nas dependências do estabelecimento.

§ 2º As lâmpadas devem estar protegidas de modo a evitar estilhaços.

**Art. 13.** As dependências do estabelecimento devem apresentar boa ventilação, capaz de manter a temperatura interna adequada, havendo renovação do ar na média de 3 (três) volumes por hora.

**Parágrafo único.** Havendo necessidade, a ventilação poderá ser completada por meio de climatizadores ou exaustores;

**Art. 14.** O estabelecimento deve possuir:

- I. Pé-direito:
  - a. Na área suja, de 6m (seis metros) para animais de grande porte e 5m (cinco metros) para animais de médio porte;
  - b. Na área limpa, câmaras frias e expedição deverá ser de 4m (quatro metros);
- II. Piso de material impermeável, antiderrapante, plano e íntegro, resistente à corrosão e abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação suficiente para escoar as águas residuais em direção aos ralos.
- III. Paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, resistentes à ação de ácidos e álcalis, às altas pressões e temperaturas.
  - § 1º Os cantos formados entre as paredes e entre as paredes e o piso devem ser arredondados de modo a não acumularem sujidades.
  - § 2º O rejunte do revestimento cerâmico deverá conter produto antimoho.
  - § 3º As paredes sem revestimento cerâmico deverão ser pintadas com tinta antimoho de cor clara.
- IV. Coberturas metálicas, fibrocimento ou de outro material aprovado pelo SIM/POA;
- V. Forro em laje, PVC ou outro material impermeável e resistente, aprovado pelo SIM/POA;
  - § Único. Quando a cobertura for metálica ou fibrocimento, assentado sobre estruturas metálicas ou de concreto, o forro poderá ser dispensado.
- VI. Janelas metálicas, providas de vidros ou outro material assemelhado, com telas milimétricas construídas sobre armação metálica de fácil remoção e limpeza;
  - § Único: os parapeitos e beirais das janelas devem ser chanfrados, de modo a impedir o acúmulo de sujidades.
- VII. Portas metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais;
  - § Único: Deve existir uma porta de acesso com dimensão capaz de dar passagem aos equipamentos.
- VIII. Vestiários e sanitários separados por sexo, em quantidade condizente ao número de funcionários, anexos ou separados ao bloco industrial, provido de armários para a guarda do vestuário e pertences.
  - § Único: quando os vestiários e sanitários forem separados do bloco industrial, o acesso entre estes edifícios deverá ser pavimentado e coberto

**Art. 15.** Na área de entrada de funcionários deve existir:

- I. Lava-botas dotado de sabão, escova e água sob pressão;
- II. Pias profundas providas de escova para unhas, sabão líquido e solução desinfetante, sendo necessário prever 1 (uma) pia para cada 10 (dez) funcionários;
- III. Pedilúvio ou outra barreira sanitária com no mínimo 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de comprimento por 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de largura, localizado imediatamente antes do acesso à sala de abate, preenchido com produto sanificante aprovado pelo SIF/DIPOA e pelo Ministério da Saúde.

**Art. 16.** A área de entrada de funcionários deve ser específica e provida de cobertura no caso dos vestiários e sanitários a ela não forem contíguos.

**Parágrafos únicos.** A entrada poderá atender a área suja e limpa, desde que os funcionários da área suja não transitem na área limpa.

**Art. 17.** O abatedouro para ser registrado no SIM/POA deverá possuir três áreas distintas:

- I. Zona suja;
- II. Zona limpa;
- III. Anexos.

## **CAPÍTULO II – DA ZONA SUJA**

**Art. 18.** Compõem a Zona Suja:

- I. Os currais de matança e de observação;
- II. As pocilgas de chegada, de observação e de matança;
- III. Os apriscos e capris de chegada e de matança;
- IV. Os corredores de matança de bovídeos e suídeos;
- V. Os banheiros de aspersão de bovídeos e suídeos;
- VI. As rampas de acesso à matança;
- VII. Os boxes de insensibilização de animais;
- VIII. As trilhagens de suspensão ou içamento e de matança;
- IX. A área de higienização de carretilhas;
- X. A área de vômito;
- XI. As canaletas de sangria;
- XII. A área de esfolagem e excisão de pés, mãos e cabeças;
- XIII. A área de escaldagem e depilação de suídeos;
- XIV. A área de toalete da depilação;
- XV. A área de bucharia suja e triparia;
- XVI. A rampa de lavagem e desinfecção de veículos.

**Art. 19.** Os currais de matança devem:

- I. Distar no mínimo 40m (quarenta metros) do bloco industrial;
- II. Ser em número suficiente para realização dos trabalhos;
- III. Possuir rampa de desembarque com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);
- IV. Ter piso pavimentado, íntegro, de fácil higienização e com declividade em direção às canaletas de deságue;
- V. Ser construído com cano galvanizado ou madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIM/POA, sem cantos vivos e com 2,0m (dois metros) de altura;
- VI. Possuir na extensão das cercas Cordão Sanitário com 0,30m (trinta centímetros) de altura em relação ao piso;
- VII. Possuir passarela elevada com corrimão sobre as cercas que facilite o exame *ante-mortem*;
- VIII. Apresentar bebedouros de nível constante, tipo cocho, sem cantos vivos, com dimensões que permitam que 20% (vinte por cento) dos animais possam beber simultaneamente;
- IX. Possuir pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- X. Possuir área mínima de 2,5 m<sup>2</sup> (dois e meio metros quadrados) por animal;
- XI. Possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

**Art. 20.** O curral de observação deve:

- I. Ser construído de alvenaria e distar no mínimo 3 m (três metros) dos demais currais;

- II. Atender ao art. 19, incisos IV, VII, VIII, IX e XI;
- III. Apresentar área correspondente a 5% (cinco por cento) da área do curral de matança;
- IV. Ser identificado por placa contendo a expressão “CURRAL DE OBSERVAÇÃO - PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA”;
- V. Possuir estrutura e equipamentos para remover animais mortos.

**Art. 21.** As pocilgas de chegada e de matança devem:

- I. Distar do bloco industrial no mínimo 15 m (quinze metros);
- II. Ser construídas de alvenaria;
- III. Estar presentes em quantidade suficiente para a realização dos trabalhos;
- IV. Possuir rampas para desembarque em concreto armado ou em metal com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);
- V. Ter pisos pavimentados, íntegros, de fácil higienização e com declividade em direção as canaletas de deságue;
- VI. Ter divisórias de alvenaria com altura mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), providas de portões metálicos;
- VII. Ser cobertas;
- VIII. Ter área mínima de 1 m<sup>2</sup> (um metro quadrado) por suídeo;
- IX. Ter bebedouros aéreos, em quantidade que permita até 15% (quinze por cento) dos animais de cada pocilga possam beber simultaneamente;
- X. Apresentar pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- XI. Possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

**Art. 22.** A pocilga de observação deve:

- I. Distar da pocilga de matança no mínimo 3,0 m (três metros);
- II. Ter área correspondente a 5% (cinco por cento) da área da pocilga de matança;
- III. Ser identificada por placa contendo a expressão “POCILGA DE OBSERVAÇÃO-PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA”;
- IV. Atender ao art. 21, incisos II, III, VII, VIII e XI.

**Art. 23.** Os apriscos e capris de chegada e de matança devem:

- I. Distar do setor do bloco industrial no mínimo 15 m (quinze metros);
- II. Ser construídos em alvenaria ou madeira;
- III. Ser em quantidade suficiente para a realização dos trabalhos;
- IV. Possuir rampas de desembarque em concreto armado ou em metal com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);
- V. Ter pisos pavimentados, elevados, vazados, de fácil limpeza e higienização, com declividade em direção às canaletas de deságue;
- VI. Ter paredes com 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de altura, no mínimo;
- VII. Ser cobertas;
- VIII. Ter área mínima de 1 m<sup>2</sup> (um metro quadrado) por caprídeo ou ovino;
- IX. Ter bebedouros aéreos em quantidade suficiente para que até 15% (quinze por cento) dos animais de cada aprisco ou capril possam beber simultaneamente;
- X. Apresentar pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- XI. Possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

**Art. 24.** Os apriscos de capris de observação devem:

- I. Distar dos apriscos ou capris de matança no mínimo 3 m (três metros);
- II. Ter área correspondente a 5% da área do aprisco ou capril de matança;
- III. Ser identificados por placas contendo a expressão “APRISCO OU CAPRIL DE OBSERVAÇÃO - PRIVATIVO DA INSPEÇÃO SANITÁRIA”;
- IV. Atender ao art. 23, incisos II, V, VI, VII, IX e XI.

**Art. 25.** O corredor de matança de bovídeos deve ser construído com cano galvanizado, madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIM/POA, sem cantos vivos e com 2,0 m (dois metros) de altura e apresentar:

- I. Piso de fácil lavagem e higienização, íntegro, antiderrapante e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue;
- II. Na extensão das cercas Cordão Sanitário com 0,30 m (trinta centímetros) de altura em relação ao piso;
- III. Altura mínima de 2,0 m (dois metros);
- IV. Ser construído com cano galvanizado, madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIM/POA e sem cantos vivos;
- V. Largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) na base superior e 0,80 m (oitenta centímetros) na base inferior.

**Art. 26.** O corredor de matança de suídeos deve:

- I. Ser de alvenaria, com piso de fácil lavagem e higienização, com superfície plana, íntegra, antiderrapante e declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságue;
- II. Possuir paredes laterais com altura de 1,10 m (um metro e dez centímetros);
- III. Possuir largura de 0,80 m (oitenta centímetros).

**Art. 27.** O banheiro de aspersão de bovídeos, individual ou coletivo, deve:

- I. Estar localizado no final do corredor de matança, próximo à insensibilização;
- II. Ter paredes de alvenaria, com altura mínima de 2,0 m (dois metros), impermeáveis, sem bordas, com piso antiderrapante e declive de 2% em direção às canaletas de deságue;
- III. Ser composto de um sistema tubular de chuveiros, disposto longitudinal, transversal e lateralmente, com água a uma pressão não inferior a 3 atm (três atmosferas);
- IV. Ter altura mínima de 2,0 m (dois metros);
- V. Ser provido de registro hidráulico situado em local de fácil acesso.

**Art. 28.** O banheiro de aspersão de suídeos, individual ou coletivo, deve:

- I. Estar localizado no final do corredor de matança, próximo à insensibilização;
- II. Ter paredes de alvenaria, com altura mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), impermeáveis, sem bordas, com piso antiderrapante e declive de 2% em direção às canaletas de deságue;
- III. Ser composto de um sistema tubular de chuveiros, disposto longitudinal, transversal e lateralmente, com água a uma pressão não inferior a 1,5 atm (uma atmosfera e meia);
- IV. Ser provido de registro hidráulico situado em local de fácil acesso.

**Parágrafo único.** O banheiro de aspersão coletivo deve possuir rampa de acesso à área de matança, sucedida de área de descanso situada no final de seu corredor.

**Art. 29.** A rampa de acesso à área de matança deve apresentar:

- I. Largura coincidente à largura do banheiro de aspersão, construída em alvenaria, revestida de cimento liso e com 2,0 m (dois metros) e 1,10 m (um metro e dez centímetros) de altura para bovinos e suídeos, respectivamente;
- II. Guilhotina ou outro sistema aprovado pelo SIM/POA para a contenção de animais;
- III. Piso de concreto armado, íntegro, antiderrapante, de fácil lavagem e desinfecção.

**Art. 30.** O box de insensibilização de bovídeos deve:

- I. Ser individual, de metal reforçado, com porta de acesso modelo guilhotina ou similar;

- II. Ter fundo e flanco móveis e comunicação com a área de vômito, com movimento basculante lateral e de guilhotina que permita o deslizamento do animal à área de vômito;
- III. Ter 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) de comprimento, 0,80 m (oitenta centímetros) de largura e 2,00 m (dois metros) de altura;
- IV. Possuir plataforma de insensibilização com projeção de cobertura que facilite o trabalho do insensibilizador;
- V. Possuir pistola pneumática ou outro equipamento aprovado pelo SIM/POA;
- VI. Estar a 0,50 m (meio metro) acima do nível da sala de matança;
- VII. Possuir um ponto de água para higienização do box;
- VIII. Possuir iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo;
- IX. Possuir piso com declividade de 2% (dois por cento) em direção ao corredor de matança ou para a canaleta de deságue.

**Art. 31.** O box de insensibilização de suídeos, caprídeos e ovinos deve estar situado após o banheiro de aspersão e ser construído em alvenaria na área interna do estabelecimento, possuindo:

- I. Sistema de contenção dos animais com porta modelo guilhotina ou outro similar;
- II. Aparelho de eletrocussão com voltagem de 300 V (trezentos volts) e amperagem de 5A (cinco ampères), provido de voltímetro e chave reguladora;
- III. 2,0 m (dois metros) de comprimento, 0,50 m (meio metro) de largura e 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de altura;
- IV. Ponto de água para higienização do box;
- V. Iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

**Art. 32.** A trilhagem compreende o conjunto de trilhos aéreos que transportam suspensos os animais abatidos é distinguida em trilhagem de suspensão ou içamento e trilhagem de matança.

§ 1º A trilhagem de suspensão ou içamento deve:

I – Para bovídeos:

- a) Iniciar na área de vômito, prosseguir na área de transpasse e retornar por declividade para finalizar na área de vômito;
- b) Ter altura mínima de 5,25 m (cinco metros e vinte e cinco centímetros) em relação ao piso.

II – Para suídeos:

- a) Iniciar no box de insensibilização e finalizar no setor de escaldagem;
- b) Ter altura mínima de 4,0 m (quatro metros) em relação ao piso.

III – Para caprídeos e ovinos:

- a) Iniciar no box de insensibilização, prosseguir na área de transpasse e retornar por declividade para finalizar na área de sangria;
- b) Ter altura mínima de 4,0 m (quatro metros) em relação ao piso.

§ 2º A trilhagem de matança deve:

- a) Para bovídeos: iniciar na área de transpasse e seguir até a expedição;
- b) Para suídeos: iniciar na área de depilação ou ser paralela ao trilho de suspensão ou de içamento da área de transpasse dos bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos;
- c) Ter altura mínima de 4,0 m (quatro metros) em relação ao piso para a zona suja de bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos e em toda a zona limpa até as câmaras frias

§ 3º A trilhagem poderá ser única para todas as espécies animais após a esfolagem dos bovídeos e primeira toaleta dos suídeos.

§ 4º No abate de caprídeos e ovinos na sala de matança de suídeos, a trilhagem deverá apresentar um desvio para que o produto não passe pela área de escaldagem.

**Art. 33.** Nas câmaras frias e expedição de carcaças ou meias carcaças, as trilhagens deverão ter altura mínima de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) em relação ao piso.

**Art. 34.** A altura da trilhagem poderá ser reduzida para 2,50 m (dois metros e meio) em relação ao piso nas áreas de desossa e expedição quando o estabelecimento trabalhar exclusivamente com cortes primários (quartos de carcaça).

**Art. 35.** A sala de higienização de carretilhas deve estar localizada próxima ao setor de sangria e possuir:

- I. Um acesso externo e ter comunicação com a sala de abate por meio de óculo;
- II. Tanques e mesas de metal ou outro material aprovado pelo SIM/POA para higienização das carretilhas;
- III. Prateleiras ou trilhos para a guarda das carretilhas;
- IV. Água quente e fria em quantidade e pressão suficientes aos trabalhos;
- V. Iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

**Art. 36.** A área de vômito deve:

- I. Ter uma grade de tubos de ferro galvanizado de 2,0" (duas polegadas) com 2,0 m (dois metros) de comprimento e 2,40 m (dois metros e quarenta centímetros) de largura para o deslizamento dos animais ao saírem do box de insensibilização;
- II. Possuir um anteparo para proteção dos funcionários;
- III. Apresentar um ponto de água para higienização do local e dos animais;
- IV. Possuir iluminação 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

**Art. 37.** A canaleta de sangria deve:

- I. Ser construída de modo que o animal a ser sangrado possa ser suspenso pelos membros pélvicos na trilhagem de suspensão ou içamento;
- II. Ter no mínimo 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) de comprimento;
- III. Ser construído de modo a evitar a contaminação do animal pelo vômito;
- IV. Ser construído de modo que o animal possa ser sangrado imediatamente após a insensibilização e ali permaneça por 3 min (três minutos);
- V. Apresentar declividade em direção ao ralo.

§1º Para suídeos deverá existir um chuveiro após a canaleta de sangria para promover a limpeza da ferida de sangria e reduzir a contaminação da água de escaldagem.

§2º Na área de sangria e retirada de chifres dos bovídeos deve existir um lavatório completo, um esterilizador de facas e uma serra elétrica ou outro equipamento aprovado pelo SIM/POA.

**Art. 38.** A área de esfolagem e excisão de mãos, pés e cabeças de bovídeos deve possuir:

- I. Plataformas alta e baixa para a retirada de couro e pés e mãos e para o primeiro e segundo transpasse das carcaças para a trilhagem de matança;
- II. Lavatórios completos e esterilizadores de facas;
- III. Chute para a retirada imediata do couro e das patas;
- IV. Iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.



**Art. 39.** A área de esfola e excisão de mãos, pés e cabeças de caprídeos e ovinos deve possuir:

- I. Plataformas para esfola e transpasse dos animais para a trilhagem de matança;
- II. Chute para a retirada imediata do couro, mãos, pés e chifres;
- III. Lavatório completo e esterilizadores de facas;
- IV. Iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

**Art. 40.** A área de escaldagem de suídeos deve possuir:

- I. Tanques de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA, dimensionado de modo a possibilitar a imersão completa do animal e provido de sistema de abastecimento e escoamento que renove constantemente a água;
- II. Termômetros para controle de temperatura da água;
- III. Iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

**Art. 41.** A área de depilação de suídeos deve possuir:

- I. Sistema aprovado pelo SIM/POA para a retirada de cascos e cerdas;
- II. Lavatório completo e esterilizador de facas;
- III. Iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

§ 1º A depilação automática poderá ser realizada por qualquer equipamento aprovado pelo SIM/POA.

§ 2º É permitida a depilação manual quando realizada por meio de cones sobre mesa de material inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

**Art. 42.** A área de toailete da depilação deve possuir:

- I. Plataforma com lavatório completo e esterilizador de facas;
- II. Ponto de água para higiene com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- III. Iluminação mínima de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

**Parágrafo único.** O reservatório de gás que abastece o equipamento utilizado na complementação da toailete de depilação das carcaças deve estar situado na área externa do estabelecimento.

**Art. 43.** A área de bucharia e triparia suja deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, com comunicação com o final da calha de vísceras brancas e possuir:

- I. Mesas e tanques para abertura e lavagem de buchos e centrifuga para batimento dos buchos, com uma comunicação com a triparia limpa;
- II. Ter acesso externo e conexão com a sala de abate por meio da calha de vísceras brancas e com a bucharia limpa por meio de óculo;
- III. Rede de esgoto dimensionada de modo a evitar entupimentos pelos conteúdos ruminais e intestinais;
- IV. Iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

**Art. 44.** A rampa de lavagem e desinfecção de veículos deve:

- I. Possuir ponto de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- II. Possuir rede de esgoto própria conforme exigências do órgão competente.

### **CAPÍTULO III – DA ZONA LIMPA**

**Art. 45.** Compõem a ZONA LIMPA:

- I. A área de abertura abdominal e torácica;
- II. A área de limpeza e inspeção de cabeças;
- III. A área de evisceração alta;
- IV. A área de evisceração baixa;
- V. A sala de vísceras vermelhas;
- VI. A área de bucharia limpa;
- VII. A sala de beneficiamento de tripas;
- VIII. A área de serragem de carcaças;
- IX. A área de inspeção final de carcaças;
- X. O Departamento de Inspeção Final - DIF;
- XI. O lavadouro de meias-carcaças;
- XII. As instalações frigoríficas;
- XIII. A sala de desossa;
- XIV. A área de expedição.

**Art. 46.** A área para abertura abdominal e torácica dos animais deve possuir:

- I. Plataformas alta e baixa providas de lavatórios completos e esterilizadores de facas;
- II. Ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;
- III. Serra elétrica ou outro equipamento aprovado pelo SIM/POA para a abertura do esterno dos animais;
- IV. Iluminação de 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

**Art. 47.** A área de limpeza e inspeção das cabeças dos animais deve estar localizada próxima à inspeção de vísceras e possuir:

- I. Uma área com lavadouro individual, de cabine ou rotativo, destinada à lavagem externa do conjunto cabeça-língua e cavidades e remoção dos resíduos de vômito;
- II. Carrinhos próprios ou trilhagem aérea para suspensão e transporte das cabeças pela região mentoniana fixadas em ganchos de carretilhas;
- III. Ponto de água com pressão de 6 atm (seis atmosferas);
- IV. Mesas fixas e rolantes ou nórias para os serviços de inspeção sanitária aprovadas pelo SIM/POA;
- V. Lavatório completo e esterilizador de facas;
- VI. Iluminação de 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

**Art.48.** A área de evisceração alta dos animais deve possuir:

- I. Plataforma alta, dotada de lavatório completo e esterilizador de facas;
- II. Ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;
- III. Calha de vísceras de aço inoxidável disposta de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e evisceração e com comunicação com a sala de vísceras brancas por meio de óculo;
- IV. Iluminação de 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

**Art. 49.** A área de evisceração baixa dos animais deve possuir:

- I. Plataforma baixa com lavatório completo e esterilizador de facas;
- II. Ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;
- III. Calha de vísceras de aço inoxidável disposta de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e evisceração e com comunicação com a sala de vísceras vermelhas por meio de óculo;
- IV. Iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

**Art. 50.** A sala de vísceras vermelhas deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme volume de abate diário do estabelecimento, possuindo comunicação com o final da calha de vísceras vermelhas e possuir:

- I. Pias de aço inoxidável e mesas de armação metálica providas de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para lavagem das vísceras;
- II. Ganchos para a fixação das vísceras para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do empacotamento;
- III. Um esterilizador de facas;
- IV. Uma área ou mesa de aço inoxidável destinada aos trabalhos de empacotamento e rotulagem das vísceras comestíveis;
- V. Uma sala contígua com refrigeração para deposição de ossos e condenados;
- VI. Um chute ou outro meio aprovado pelo SIM/POA para retirada de ossos e condenados, caso nessa sala as cabeças sejam desossadas;
- VII. Iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

**Art. 51.** A sala de beneficiamento de tripas deve estar localizada em área própria, dimensionada conforme o volume de abate diário do estabelecimento, com comunicação com a sala de triparia suja por meio de óculo e possuir:

- I. Equipamentos e utensílios suficientes para o tratamento das tripas e sua conservação;
- II. Ter um depósito de sal anexo a esta sala;
- III. Ter uma iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo;
- IV. Ter um depósito para o produto pronto e uma expedição adequada neste local.

**Art. 52.** A área de bucharia limpa deve possuir:

- I. Acesso interno com comunicação por meio de portas à sala de matança ou à área de refrigeração;
- II. Tanques de aço inoxidável e mesas de armação metálica providos de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para limpeza final e clarificação dos buchos;
- III. Ganchos para fixação dos buchos para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do seu empacotamento;
- IV. Área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem dos buchos;
- V. Lavatório completo e esterilizador de facas;
- VI. Iluminação 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

**Art. 53.** A área de serragem de carcaças deve possuir:

- I. Plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de serra e lavatórios completos;
- II. Serra elétrica de carcaças ou outro material aprovado pelo SIM/POA compatível com o fluxo de abate;
- III. Iluminação 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

**Art. 54.** A área de inspeção de carcaças deve possuir:

- I. Plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos;
- II. Um desvio na trilhagem para o Departamento de Inspeção Final - DIF;
- III. Iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

**Art. 55.** A área para o Departamento de Inspeção Final -DIF deve possuir:

- I. Plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos;
- II. Câmara fria de seqüestro, provida de fechadura ou cadeado, com capacidade para 10% (dez por cento) do volume diário de abate e providas de equipamentos capazes de manter a temperatura de congelamento;

- III. Chute, óculo ou outra forma de retirada de condenados, de modo que não retornem ou passem pela sala de matança;
- IV. Iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

**Art. 56.** O lavadouro de meias-carcaças deve estar disposto de modo a não prejudicar os trabalhos de abate e possuir:

- I. Plataforma com um ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas);
- II. Área contígua para respingo das carcaças antes da cadeia de frio;
- III. Plataforma para carimbagem de carcaças;
- IV. Iluminação 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

**Art. 57.** As instalações frigoríficas dividem-se em antecâmara e câmaras frias ou de resfriamento.

§ 1º A antecâmara servirá exclusivamente como área de circulação, devendo possuir:

- I. Largura mínima de 2 m (dois metros);
- II. Piso resistente, de fácil lavagem, com declividade em direção à porta, desprovido de ralos internos e revestido de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIM/POA;
- III. Iluminação 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

§ 2º A câmara fria ou de resfriamento deve:

- I. Possuir paredes laváveis, impermeáveis, de cor clara ou forrada com chapas de PVC ou outro material aprovado pelo SIM/POA;
- II. Estar localizada de modo a facilitar a entrada das carcaças provenientes da sala de matança e sua saída para a área de desossa ou expedição;
- III. Possuir piso resistente, de fácil lavagem, com declividade em direção à porta, desprovido de ralos internos e revestido de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIM/POA;
- IV. Possuir termômetros para controle da temperatura da câmara;
- V. Possuir portas com altura mínima de 3,00 m (três metros) e largura mínima de:
  - a. 1,20 m (um metro e vinte centímetros), para carcaças de suídeos isoladas;
  - b. 1,60 m (um metro e sessenta centímetros), para carcaças de bovídeos ou suídeos em balancins.
- VI. Possuir trilhagem com distância de:
  - a. 0,80 m (oitenta centímetros) das paredes e dos entretrilhos para bovídeos e caso as carcaças suídeos, caprídeos e ovinos forem estocadas em balancins;
  - b. 0,60 m (sessenta centímetros), caso as carcaças de suídeos, caprídeos e ovinos forem estocadas em pranchas individuais.

§ 3º Para meias-carcaças de suídeos, caprídeos ou ovinos, o espaçamento entre elas no trilho deverá ser:

- I. Quando dispostas em ganchos isolados, de 0,25 m (vinte e cinco centímetros), admitidas 4 (quatro) meias-carcaças por metro linear de trilho;
- II. Quando dispostas em balancins, de 0,33 m (trinta e três centímetros), admitidas 3 (três) carcaças por metro linear de trilho.

§ 4º Para meias-carcaças de bovídeos, o espaçamento deverá ser de 0,33 m (trinta e três centímetros), ocupando 3 (três) meias-carcaças por metro linear de trilho.

§ 5º A capacidade da câmara fria deverá ser igual ou superior ao volume de abate diário descrito no memorial econômico-sanitário, sendo recomendado existirem duas câmaras cuja capacidade total seja igual ao dobro do volume de abate diário.

§ 6º Deverá existir um ralo com proteção contra a entrada de insetos e pequenos animais próximo à porta da câmara fria, do lado externo, com o propósito de drenar os líquidos provenientes de seu interior.

**Art. 58.** Sala de desossa deve:

- I. Ser exclusiva para essa finalidade;
- II. Possuir climatização capaz de manter sua temperatura entre 10°C (dez graus Celsius) a 15°C (quinze graus Celsius);
- III. Estar disposta de modo a não servir de circulação a outras seções;
- IV. Possuir trilhagem contínua da área de refrigeração;
- V. Estar provida de equipamentos e utensílios de material inoxidável ou outro aprovado pelo SIM/POA;
- VI. Possuir em número suficiente e dispostas de modo a atender o fluxo operacional, mesas de armação metálica providas de tampos lisos, removíveis, de material inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para manipulação das carcaças;
- VII. Possuir lavatórios completos e esterilizadores de facas em lugares acessíveis e em número suficiente, segundo critério da Inspeção Sanitária;
- VIII. Possuir área própria ou com comunicação ao depósito de embalagem;
- IX. Possuir câmara fria própria para estocagem dos cortes embalados;
- X. Possuir expedição própria ou comunicação com a expedição de carcaças, de modo a não embarçar o fluxo operacional;
- XI. Possuir iluminação 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

**Art. 59.** A área de expedição deve possuir:

- I. Plataforma de embarque de modo que o veículo transportador possa acoplar totalmente para o carregamento das meias carcaças ou cortes, lavatórios completos com aproximadamente 0,80 m (oitenta centímetros) de altura;
- II. Na porta de expedição uma cortina de ar ou outro método ou material aprovado pelo SIM/POA capaz de evitar a entrada de insetos quando dos trabalhos de expedição das carcaças e cortes;
- III. Uma projeção na cobertura capaz de proteger das intempéries o embarque das carcaças e cortes;
- IV. Porta metálica, de cor clara e de fácil lavagem e higienização, com as mesmas dimensões das portas das câmaras frias;
- V. Iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

**Parágrafo único.** É permitida a instalação de balança nos trilhos ou de “lombagem”, na trilhagem da área de expedição. A trilhagem deverá ser construída de modo a conduzir as carcaças até o ponto mais próximo possível do veículo transportador.

#### **CAPÍTULO IV – DOS ANEXOS**

**Art. 60.** Compõem os Anexos:

- I. O setor de condenados;
- II. O depósito de couro, cerdas, pés, mãos e cornos;
- III. A caldeira;
- IV. A graxaria;
- V. O almoxarifado;
- VI. Os veículos transportadores;
- VII. Outras dependências opcionais.

**Art. 61.** O setor de condenados deve:

- I. Estar localizado anexo ao estabelecimento e ter comunicação com o Departamento de Inspeção Final - DIF e com as demais áreas do estabelecimento que descartem condenados;
- II. Possuir acesso externo por porta e comunicação interna por meio de óculo ou chute;
- III. Possuir dimensões compatíveis com o volume do abate diário;
- IV. Cumprir o disposto nos Arts. 12 e 13 do presente Anexo.

**Art. 62.** O depósito de couro, cerdas, pés, mãos e cornos deve:

- I. Ser construído em alvenaria e de forma que os produtos ali depositados sejam mantidos em boas condições higiênicas;
- II. Distar do estabelecimento a uma distância mínima de 40,0 m (quarenta metros) no mínimo;
- III. Apresentar rampas que facilitem a remoção desses produtos;
- IV. Possuir pontos de água para lavagem e higienização.

**Art. 63.** A caldeira é obrigatória e deve:

- I. Estar situada em prédio próprio e afastado conforme determinação da legislação específica;
- II. Possuir instalações e equipamentos que atendam à legislação de segurança e higiene do trabalho;
- III. Quando for à lenha, possuir depósito próprio e organizado para lenha, distante do bloco industrial.

**Art. 64.** A graxaria deve:

- I. Distar no mínimo a 40,0 m (quarenta metros) do estabelecimento;
- II. Possuir instalação própria, provida de equipamentos e pessoal em número suficiente ao processamento dos condenados e subprodutos.

**Art. 65.** O almoxarifado deve:

- I. Ser destinado à guarda dos materiais de uso geral no estabelecimento;
- II. Ter dimensões que atendam às necessidades dos trabalhos

§ 1º O almoxarifado não poderá dar acesso direto ao interior do estabelecimento.

§ 2º Os produtos químicos, sanitizantes, praguicidas e outros devem ser mantidos agrupados separados por tipo e em local específico.

**Art. 66.** 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.

**Art. 67.** São dependências ou setores opcionais a oficina, o escritório, a lavanderia e o refeitório, podendo ser construídos e estar situados de modo a não prejudicar os trabalhos nos demais setores.

**Parágrafo único.** As dependências opcionais não devem ter comunicação direta com o interior do estabelecimento.

## **CAPÍTULO V – DISPOSIÇÃO FINAIS**

**Art. 68.** A descrição dos requisitos e dimensões básicas de equipamentos e instalações a serem observados pelo abatedouro frigorífico e estabelecimento industrial de carne e derivados que processem bovídeos, suídeos, caprídeos ou ovino integra o presente Regulamento na forma de Anexo 1.

### **ANEXO 1. MATERIAIS E DIMENSÕES DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES**

#### **1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:**

##### **1.1. Esterilizador de facas**

1.1.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.1.2. Deve medir 15 cm (quinze centímetros) de largura, 30 cm (trinta centímetros) de comprimento e 40 cm (quarenta centímetros) de profundidade, com o nível de água a 85°C mantido a 5 cm (cinco centímetros) da borda superior;

1.1.3. Essas especificações são variáveis conforme equipamento adotado e a critério do SIM/POA;

1.1.4. Deve ter grelhas para o apoio das facas e fuzis;

1.1.5. O aquecimento da água deverá ser a vapor.

## 1.2. Esterilizador de serras

1.2.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

1.2.2. Deve medir 15 cm (quinze centímetros) de largura, 55 cm (cinquenta e cinco centímetros) de comprimento e 75 cm (setenta e cinco centímetros) de profundidade, com o nível de água a 85°C mantido a 5 cm (cinco centímetros) da borda superior;

1.2.3. Essas especificações são variáveis conforme equipamento adotado e a critério do SIM/POA;

1.2.4. O aquecimento da água deverá ser a vapor.

## 1.3. Plataforma alta

1.3.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.3.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 80 cm (oitenta centímetros) de largura, 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de comprimento e 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) de altura, com proteção na parte posterior caso não fixado à parede;

1.3.3. Deve possuir escada de metal provida de corrimão.

## 1.4. Plataforma baixa

1.4.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.4.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 80 cm (oitenta centímetros) de largura, 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de comprimento e 80 cm (oitenta centímetros) de altura, com proteção na parte posterior caso não seja fixado à parede;

1.4.3. Deve possuir escada de metal provido de corrimão.

## 1.5. Plataforma de insensibilização

1.5.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.5.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 80 cm (oitenta centímetros) de largura, 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) de comprimento e 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) de altura, com proteção na parte posterior caso não seja fixado à parede;

1.5.3. Deve possuir escada de metal provida de corrimão.

## 1.6. Tanque de escaldagem

1.6.1. Deve ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIM/POA;

1.6.2. Deve apresentar dimensões mínimas de 2,0 m (dois metros) de largura, 2,0 m (dois metros) de comprimento e 1,5 m (um metro e cinquenta centímetros) de profundidade, com o nível de água quente mantido a 55 cm (cinquenta centímetros) da borda superior.

1.6.3. A água deverá ser aquecida por meio de vapor.

#### 1.7. Calhas de vísceras

1.7.1. Deverá ser de material inoxidável ou outro aprovado pelo SIM/POA;

1.7.2. Deverá medir 60 cm (sessenta centímetros) de largura, contada abaixo da linha de abate e finalizando no interior da sala de vísceras;

1.7.3. O suporte da calha deverá ser de metal ou outro material aprovado pelo SIM/POA.

#### 1.8. Óculo

1.8.1. Deve ter dimensão máxima de 60 cm (sessenta centímetros) de altura por 60 cm (sessenta centímetros) de largura.

#### 1.9. Cordão sanitário

1.9.1. Deve ser composto de uma mureta de 30 cm (trinta centímetros), construído na extensão das cercas, dos corredores de matança, currais, pocilgas e capris e possuir bom acabamento de modo a facilitar a sua higienização;

1.9.2. Deve possuir um sistema de drenagem das águas de lavagem com ligação à esterqueira.