



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

PREFEITURA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ
SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DE TRÊS BARRAS DO
PARANÁ
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL/PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
SIM/POA

PUBLICADO EM:

06/08/20

Jornal AMP

Página 234

Edição 2068

Ass. Responsável

O SECRETARIO DA AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES LEGAIS E TENDO EM VISTA A LEI Nº1957/2020 QUE DISPÕE SOBRE O SERVIÇO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL-SIM/POA, RESOLVE APROVAR A SEGUINTE NORMA TÉCNICA PARA ABATEDOUROS

INSTRUÇÃO Nº 004/20

NORMA TÉCNICA

ABATEDOUROS

- AVES
- COELHOS



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

CONSTRUÇÃO DE ESTABELECIMENTOS:

I – Todos os estabelecimentos de abate devem estar:

- 1) Distante 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 no mínimo 05 (cinco) metros e dispor de área de circulação suficiente que permita a livre movimentação dos veículos de transporte.
- 3) Estabelecimentos já instalados que não dispuserem do afastamento regulamentar das vias públicas, poderão ser liberados desde que, os setores de recepção e expedição não estejam voltados diretamente para a via pública.

II – 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 30 (trinta) litros por animal e para coelhos 80 (oitenta) litros por animal e que atenda as disposições seguintes:

A – A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

B – Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

C – A cloração da água deve ser realizada por meio de dosador de cloro.

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

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

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 dotados de sistemas de esgotos apropriados para o tipo de dejetos com dispositivo que evite o refluxo de cheiros e a entrada de insetos e/ou pequenos animais.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

B – Os sistemas de tratamento de dejetos devem ser separados e denominados em:

- linha branca para água.
- linha vermelha para sangue.
- 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.

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.

PARAGRAFO 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.

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.

1 – Compreende-se por utensílios, para os efeitos do item anterior: caixas, bandejas, facas, chairas, mesas, ganchos, entre outros e devem ser:

- a) De material atóxico, impermeável e resistente.
- b) De superfície lisa que permita fácil higienização e desinfecção.

2 – Compreende-se por equipamentos para os efeitos do item 4: nórias, serras (carcaça/peito/desossa), pias, esterilizadores, atordoadores, escaldadeiras, depenadeiras, evisceradoras, lavadoras de moela, extratores de mucosa, chillers, escorredores, plataformas, caldeira, entre outros e devem ser:

- a) Em número suficiente para atender a demanda do estabelecimento.
- b) De material impermeável, resistente, de fácil lavagem e higienização.
- c) De tecnologia adequada à respectiva utilização e à sua capacidade como por exemplo:
 - Pias, nos locais adequados, de preferência acionados a pedal, com utilização de sabão líquido neutro e toalhas descartáveis.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

- Serras podem ser automáticas ou manuais.
- Esterilizadores, fixos e/ou móveis, providos de água à no mínimo 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).
- Caldeira com capacidade suficiente para atender a demanda, podendo ser abastecida por lenha, gás ou outro material aprovado pelo SIM/POA, sendo que em empreendimentos de pequeno porte, o aquecimento de água poderá ser feito por meio de outros sistemas.

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 subprodutos 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 subprodutos comestíveis.

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 ou led, 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.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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 (2%) em direção aos ralos, de maneira a facilitar o escoamento das águas residuais.

2 – PAREDES - Lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção.

PARAGRAFO ÚNICO - Os ângulos entre paredes e entre piso e paredes devem ser arredondados, de maneira que não permitam o acúmulo de sujidades.

3 – FORRO - Deverá ser de material de fácil lavagem e higienização, resistente à umidade e vapor, construído de forma a evitar acúmulo de sujeira.

PARAGRAFO ÚNICO - Caso a cobertura seja metálica ou em fibro cimento assentado sobre estrutura metálica ou de concreto, fica a critério do SIM/POA a dispensa do uso de forro, mediante a avaliação de estrutura que deve oferecer perfeita vedação.

4 – JANELAS – Metálicas, dotadas de proteção contra insetos, através da instalação de telas milimétricas.

PARAGRAFO ÚNICO - 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.

PARAGRAFO ÚNICO – O acesso de funcionário 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 sistema de sanitização de botas e pias de higienização 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.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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/GANCHOS - Adequada e com altura suficiente às necessidades, de acordo com o setor, sendo permitido o abate estacionário em pequenos estabelecimentos.

8 – FUNCIONÁRIOS - Em número suficiente para atender as necessidades do estabelecimento conforme seu tamanho e capacidade, e quando em atividades, os funcionários devem estar trajando uniforme completo, composto de calça, avental, gorro e botas tudo em cor clara.

9 – VESTIÁRIOS/SANITÁRIOS - Em tamanho e número suficientes conforme a quantidade de funcionários do estabelecimento, segundo a legislação específica.

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.

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

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

V – A ZONA SUJA

Deve ser composta de:

I – 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;



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

- B) A plataforma deve dispor de piso pavimentado, com superfície plana, de fácil higienização, com declive em direção as canaletas de desaguamento.
- C) Ventiladores e pulverizadores, de modo que possibilite o melhor acondicionamento das espécies a serem abatidas.
- D) Local para lavagem das gaiolas provenientes das criações com tamanho suficiente para a capacidade do matadouro, podendo ser realizada na plataforma.
- E) Local para guarda das gaiolas limpas, podendo ser realizada na plataforma, desde que em área delimitada para isso.

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;
- 2) Para coelhos: constituído de plataforma de tamanho adequado à capacidade de abate do estabelecimento onde é feita a insensibilização por método aprovado cientificamente.

OBS: O animal após atordoado devera permanecer suspenso em nória manual ou elétrica, instalada em altura adequada à finalidade.

B – A canaleta ou túnel de sangria deve ser de tamanho suficiente, que permita a permanência dos animais por um tempo mínimo de 3 (três) minutos, para que ocorra uma perfeita sangria. 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 – com escaldadeira automática ou manual, de tamanho adequado para a execução dos trabalhos e de material de fácil higienização e desinfecção.

B – Depenadeira deve ser de material de facil higienização e com capacidade adequada ao fluxo de abate do estabelecimento.

C – A depenagem pode também ser feita manualmente sobre a bancada.

D – A toaleta pode ser feita manualmente ou por chamuscamento.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

E – A retirada da cutícula e toalete dos pés pode ser manual, mas deve ter uma bancada exclusiva para tal trabalho.

F - A esfola dos coelhos pode ser manual ou automática.

G – Se usado ar comprimido para retirada do couro, este deve ser devidamente filtrado.

H – Deve haver depósito de pele/couro, patas e cabeças dos coelhos e este deve ser de tamanho suficiente para acomodar a produção diária, de fácil higienização, anexo a área de esfola com comunicação através de óculo, com acesso externo para a expedição.

VI – A ZONA LIMPA

Deve composta de:

1 – SETOR DE EVISCERAÇÃO – Localizado imediatamente após a esfola, segue a seqüência 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 equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor, tais como: plataformas, serras, mesas, esterilizadores, etc.
- C) Ser separado do setor de esfola ou depenagem através de parede.
- D) Com acesso de funcionários único e exclusivo.
- E) Mesma com gancheira para inspeção de carcaças e vísceras e sistema de lavagem para carcaças.
- F) Sistema de canalização, direcionado para as caixas de coleção de vísceras, localizadas anexas ao estabelecimento.

2 – SETOR DE MANIPULAÇÃO DE MIÚDOS - Localizado junto à mesa de evisceração, deve ser composto de utensílios e equipamentos suficientes e adequados ao tipo de trabalho a ser executado, tais como: pias, tanques, bandejas, facas, esterilizadores, carrinhos.

3 – SETOR CONDENADOS E NÃO COMESTÍVEIS:

- A) Deve comunicar-se com a sala de matança através de óculo.
- B) Deve ter acesso externo e ser de fácil higienização.
- C) Em empreendimentos de pequeno porte, as carcaças condenadas podem ser temporariamente acondicionadas em tambor.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

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 de inox com sistema de entrada e saída de água.
- B) Possuir sistema separado de resfriamento de miúdos.
- C) No abate manual não há necessidade de resfriamento por chiller, desde que utilizado outro meio de resfriamento compatível com o processo.
- D) Para matança de coelhos, não é utilizado chiller devido ao encaminhamento das carcaças e miúdos direto para a câmara fria.

5 – SETOR DE GOTEJAMENTO - Localizado após o chiller:

- A) Ter espaço suficiente para que não permita o acúmulo de carcaças.
- B) Possuir ganchos para melhor eliminação da água.
- C) Localizado após o chiller, por nória ou fixo, e que possibilite o escoamento das carcaças.

6 – SETOR DE DESOSSA E/OU CORTES - Localizado após a área de gotejamento, deve:

- A) Apresentar mesa e equipamentos adequados as operações.
- B) Ter espaço suficiente para não ocorrer acúmulo de carcaças.
- C) possuir água quente para esterilização de equipamentos
- D) possuir água fria para higienização do setor.
- E) Ligar-se ao setor de embalagens por meio de portas.
- F) No processo manual a carcaça deve estar resfriada para o corte.

7 – SETOR DE EMBALAGEM - Local destinado à guarda das embalagens, devendo apresentar uma comunicação com o exterior que possibilite o recebimento das mesmas através de óculo.

A) 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.

8 - SETOR DE ACONDICIONAMENTO - Situado após o setor de cortes e/ou desossa ou o setor de gotejamento, deve possuir bancada que possibilite a embalagem e rotulagem das carcaças ou cortes.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

9 – SETOR DE RESFRIAMENTO/CONGELAMENTO - Constituído de câmaras frias e/ou congelamento (freezer) servindo para armazenamento de carcaças ou cortes. Deve:

- A) Ter capacidade condizente com a produção.
- B) Ter equipamentos condizentes:
 - Câmara de resfriamento – 0° C (zero) a 1° C (um)
 - Câmara de congelamento - - 18° C (menos dezoito)

10 – SETOR DE EXPEDIÇÃO

Deve:

- A) Apresentar projeção de cobertura para embarque
- B) Apresentar plataforma de expedição.
- C) Ser construída de maneira que não permita a entrada de funcionário.

11 – ANEXOS

São considerados como anexos, fundamentais ao funcionamento do matadouro: graxaria, casa de couro, sanitários, vestiários, escritório, lavador de veículos transportadores de animais vivos e de matéria prima e depósito de penas ou pele.

A – CASA DE COURO - Destinada a guarda e/ou tratamento de peles, deve estar localizada a uma distancia aproximada a uma distancia de 20m (vinte metros) da área industrial, ou a critério do SIM/POA, e ser de fácil acesso e higienização.

B – ESCRITORIO - Pode ser localizado anexo ao estabelecimento, desde que não possua acesso direto com o interior da indústria.

C – REFEITORIO - Deve estar no mínimo a 20m (vinte metros) de distancia da indústria.



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

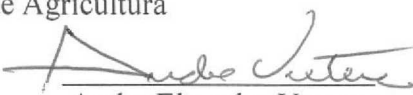
CAPITAL DO FEIJÃO

VII – CONTROLE DE QUALIDADE - É recomendável que cada estabelecimento ou empresa mantenha o controle de qualidade de suas operações e produtos, mediante a realização de análises de risco e pontos críticos de controle e boas praticas de fabricação e higiene, assegurando a inocuidade dos alimentos por ela produzidos havendo a necessidade de um responsável técnico.

Três Barras do Paraná, 30 de julho de 2020.


Hélio Kuerten Bruning
Prefeito de Três Barras do Paraná


Osni Mocelin
Secretário de Agricultura


Andre Eleandro Ventura
Méd. Vet. SIM/POA



ESTADO DO PARANÁ

Prefeitura Municipal de Três Barras do Paraná

CAPITAL DO FEIJÃO

PREFEITURA DE TRÊS BARRAS DO PARANÁ - PR
SECRETARIA DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL –
SIM/POA

PREFEITO MUNICIPAL – HELIO KUERTEN BRUNING
SECRETARIO DE AGRICULTURA – OSNI MOCELIN
MÉDICO VETERINÁRIO SIM/POA – ANDRE ELEANDRO VENTURA
ESTAGIARIA – LETICIA GRAHL