



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO Nº 5644/2018

**“REGULAMENTA AS NORMAS
TÉCNICAS PARA ABATEDOUROS
FRIGORÍFICOS DE BOVINOS E
BUBALINOS.”**

MOACIR OTÍLIO ALVES, Prefeito Municipal do Pedro Osório, Estado do Rio Grande do Sul,
no uso de suas atribuições legais,

RESOLVE:

Art. 1º - Ficam estabelecidas as normas técnicas para abatedouro frigorífico de bovinos e bubalinos.

Art. 2º - Para fins deste Decreto entende-se por:

§Único - Abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis e não comestíveis. Deve ser dotado de frio industrial.

Art. 3º - Em relação às instalações e equipamentos, os estabelecimentos relacionados neste regulamento, além das condições básicas e comuns citadas no Decreto nº 5641/2018, também devem dispor de, conforme o caso:

I - Currais e anexos: Os currais e outras dependências que por sua natureza produzam mau cheiro devem estar localizados de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeira ou emanações, sendo necessária uma distância mínima de 10m (dez metros), podendo ser redefinida pelo SIISPOA-SIM no momento da inspeção do local, não sendo permitido que os currais fiquem encostados às dependências onde se elaborem produtos comestíveis.

Os currais devem ser no mínimo, em número de dois para facilitar a separação de lotes, evitar o excesso de movimentação dos animais no mesmo curral e ainda para a separação de animais doentes ou contundidos. O curral de observação é obrigatório e de uso privativo do SIM, após a retirada dos animais doentes este local deve ser adequadamente desinfetado. O corredor central (ou lateral) deve ter uma largura mínima de 2m (dois metros).

Devem ter como anexos, no mínimo, um desembarcadouro, um tronco de contenção para o exame clínico, uma passarela para o exame “ante-mortem”, um local apropriado para lavagem ou outra medida de higienização dos veículos destinados ao transporte de animais, um corredor de acesso à sala de abate e um banheiro de aspersão para o banho dos animais antes do abate.

Os estabelecimentos deverão possuir nas proximidades dos currais, instalações específicas para necropsia com forno crematório, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos. Este forno crematório poderá ser substituído por uma autoclave de boca larga, que atinja temperatura não inferior a 120°C (cento e vinte graus celsius), sob pressão de vapor, caso for interesse da

“Doe órgãos, doe sangue: salve vidas!”



Prefeitura Municipal de Pedro Osório **Estado do Rio Grande do Sul**

Empresa o aproveitamento do sebo resultante do processo de autoclavagem, podendo ser dispensado nos estabelecimentos que apresentarem outra forma de destinação dos animais ou materiais condenados, desde que aprovado pela SIISPOA-SIM.

A área dos currais nunca poderá ser inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nos currais deve ser de 2,5m² (dois e meio metros quadrados) por bovino.

O piso dos currais deve ser de superfície plana, possuindo antiderrapantes apenas no raio das porteiras, íntegro, sem fendas, dilacerações ou concavidades que possam provocar acidentes nos animais. Obrigatoriamente pavimentados com material impermeável e de fácil higienização e desinfecção. Possuirá declive em direção às canaletas laterais externas para fácil escoamento das águas de lavagem e excrementos, evitando assim acúmulo de água. O uso de ralos centrais deve ser sempre evitado. Os currais já construídos com ralos em seu interior sofrerão adaptações às novas normas por ocasião de uma próxima reforma.

Todas as cercas, tanto dos currais, como do corredor de acesso à sala de abate e do desembarcadouro terão altura mínima de 2 m (dois metros) e serão construídas de metal ou de madeira, sem cantos vivos ou proeminências que possam ocasionar contusões ou danos à pele dos animais. Cercas de alvenaria também serão toleradas desde que de superfície lisa, sem fissuras ou rachaduras e de fácil higienização e desinfecção. Quando forem construídas de madeira, as cercas internas serão duplas, com os moirões recebendo os travessões de madeira pelos dois lados e as cercas externas terão os moirões pelo lado de fora dos currais.

Deve ser obrigatória a construção de cordões sanitários, elevando-se do piso, ao longo e sob as cercas até a altura de 0,30m (trinta centímetros), com cantos e arestas arredondados, exceto no curral de observação, onde o cordão sanitário deve ter altura mínima de 0,50 m (cinquenta centímetros) quando as divisórias não forem totalmente em alvenaria.

Todos os currais possuirão bebedouros tipo cocho individualizados por curral, construídos em alvenaria, concreto armado ou outro material adequado, devendo ser impermeabilizados e isentos de cantos vivos ou saliências vulnerantes e de fácil higienização. Devem ter provimento constante de água potável, mantida sempre limpa. Preferentemente devem ser usadas boias de nível constante. As suas dimensões devem permitir que 20% (vinte por cento) dos animais bebam simultaneamente, 60cm (sessenta centímetros) por animal.

Devem existir facilidades para adequada limpeza dos currais com água em abundância, ficando dispensada a necessidade de instalação de equipamento de pressurização nos estabelecimentos de pequeno porte.

Sem iluminação ficam impedidos os procedimentos de inspeção “ante-mortem” nos horários sem a luz do dia.

O desembarcadouro terá cercas metálica, de alvenaria ou de madeira, com altura mínima de 2m (dois metros), piso pavimentado com antiderrapantes e com declive máximo de vinte e cinco graus.

As instalações para lavagem dos veículos deverão estar localizadas o mais próximo possível do desembarcadouro, ter piso impermeável, devendo possuir água com pressão suficiente para a boa lavagem dos veículos para posterior desinfecção através de aspersor adequado, sendo o resíduo destinado para uma esterqueira. Será tolerada a lavagem do veículo dentro do curral desde que seja respeitada a sua capacidade e haja condições para tal operação.

A seringa será construída de alvenaria, com paredes revestidas com cimento liso, sem apresentar bordas ou extremidades salientes, porventura contundentes ou vulnerantes; piso de concreto ou de paralelepípedos rejuntados com cimento.

Os animais, antes da insensibilização deverão ser lavados com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada, para isso o banheiro de aspersão deverá estar localizado na seringa imediatamente anterior ao box de



Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

insensibilização, não devendo apresentar aclive acentuado e o seu comprimento será calculado em função da capacidade horária de abate, considerando-se que necessita de 1,70m (um metro e setenta centímetros) de comprimento para cada bovino e que o banho deve ser por tempo adequado para remoção de todas as sujidades. Não é tolerado uso de banheiro de imersão ou simples uso do pedilúvio.

Os boxes de insensibilização serão, preferentemente, de construção inteiramente metálica, tolerando-se, no entanto, a construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas, sendo proibido o uso de madeira e box situado dentro da sala de abate. Todos os boxes serão individuais e devem garantir a adequada contenção do animal para a correta insensibilização.

O atordoamento será efetuado sempre por concussão cerebral, empregando-se pistola de dardo cativo ou outro método aprovado pelo SIISPOA-SIM. Será facultativa a insensibilização dos bovinos e bubalinos, apenas para atender preceitos religiosos (jugulação cruenta), desde que as carcaças se destinem ao consumo dos povos que por doutrina religiosa exigem este tipo de sacrifício.

II - Sala de matança: Deve ser separada de todas as demais seções através de paredes inteiras, terá área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças e classificação, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas e carros quando necessários. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

A área de vômito deve localizar-se ao lado do box de atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à canaleta de sangria. Deve ter o piso com um declive mínimo em direção a um ralo, cujo esgoto será canalizado a uma esterqueira, evitando assim o acúmulo de sujidades. As paredes serão revestidas com cimento liso ou outro material adequado até a altura mínima de 2m (dois metros), com arredondamento dos cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso. O uso de azulejos nesta área é desaconselhável devido ao grande número de impactos nas paredes. Terá como largura mínima 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros) e comprimento (distância entre a tampa do box de atordoamento e a canaleta de sangria) de no mínimo 1,50m (um metro e meio), para que os trabalhos nesta área não fiquem prejudicados.

Na área de sangria a canaleta de sangria será construída em alvenaria, inteiramente impermeabilizada com reboco de cimento alisado ou outro material adequado, inclusive o aço inoxidável. Quando houver aproveitamento de sangue para fabricação de farinha de sangue ou outras finalidades industriais, como produto não comestível, a canaleta será construída de modo a aparar o sangue, sem que este se misture com o vômito, ou com a água que por ventura escorra dos animais dependurados. Junto à canaleta de sangria existirá uma pia e um higienizador de facas. O comprimento da canaleta de sangria dependerá da velocidade de abate/hora, considerando-se que, o tempo mínimo de sangria é de três minutos, antes dos quais não poderá ser executada nenhuma outra operação. No entanto a canaleta terá como comprimento mínimo 2m (dois metros), evitando-se o extravasamento de sangue para as suas extremidades. Em continuação à canaleta de sangria propriamente dita e, para a manutenção das boas condições de higiene local e remoção do sangue e outros resíduos, será constituída uma calha de aproximadamente 1,20m de largura e 0,15m de profundidade, em sua parte central. Tal calha poderá formar saliência ou depressão em relação ao nível do piso e acompanhará o trajeto do trilho até o final das operações na sala de abate ou entrada das câmaras frias.

As plataformas ficarão localizadas no trajeto da trilhagem, em diversos níveis, de acordo com as operações a serem realizadas, podendo também ser móveis. Devem ser no mínimo em número de três, uma para a área suja e duas para a área limpa.

A plataforma para a serra de pode ser escalonada, constituir rampa ou ser do tipo elevatória. É obrigatória a instalação de higienizador para a serra de carcaças para uso após a operação em cada animal. A plataforma para inspeção localiza-se após a serra das carcaças. Como em qualquer linha de inspeção, são obrigatórios, nesta plataforma: iluminação à luz fria (suficiente e que não modifique a coloração normal das carnes).



Prefeitura Municipal de Pedro Osório **Estado do Rio Grande do Sul**

O equipamento para a inspeção do conjunto cabeça-língua compreende o lavadouro de cabeças e a mesa de inspeção propriamente dita, com os seus respectivos anexos, podendo a mesa ser substituída por carrinho apropriado, nora ou trilho desde que sua eficiência seja comprovada pelo serviço de inspeção. A localização desse equipamento deve ser na sala de matança, tanto quanto possível, próximo à mesa de inspeção de vísceras, para facilitar a comunicação entre essas duas linhas e a exata marcação das peças suspeitas.

O lavadouro de cabeças destina-se à indispensável lavagem da parte externa do conjunto cabeça-língua, bem como à escrupulosa limpeza de suas cavidades (boca, narinas, faringe e laringe), para a perfeita remoção dos resíduos do “vômito”, a fim de apresentar-se o conjunto à inspeção em satisfatórias condições de observação e também assegurar-se a higiene das porções comestíveis. Será construído de aço inoxidável e seu modelo será do tipo individual, de cabine ou outro aprovado pelo SIISPOA-SIM. Em qualquer desses modelos a lavagem é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça. Tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas. A lavagem demanda água abundante e sob forte pressão.

A inspeção do conjunto cabeça-língua pode ser realizada tanto em mesa fixa como em mesa rolante, trilho próprio, nora ou carrinho apropriado. A mesa fixa será constituída de duas seções: uma destinada à deslocação da língua e seus anexos, onde também se faz a inspeção dos conjuntos; outra reservada à retenção das peças examinadas. Para favorecer a sua limpeza e esterilização, deverá possuir uma faixa central perfurada para a fácil drenagem da água, que se escoar por uma canaleta central removível, ajustável à sua superfície inferior. Possuirá ainda um cano perfurado, em toda a periferia com escoamento contínuo de água morna e quando se fizer necessária à higienização da mesa, elevar-se-á a temperatura da água fluente por meio de misturador de vapor. Este cano perfurado poderá ser substituído por chuveiro central desde que atenda a mesma finalidade. A seção de retenção das cabeças-línguas será em seguimento à de inspeção e destina-se a reter as cabeças e línguas já examinadas na seção anterior aguardando o exame dos órgãos e carcaças correspondentes, nas linhas de inspeção subsequentes. Sua capacidade é, pois, a necessária para receber as cabeças e línguas inspecionadas correspondentes às carcaças em trânsito, desde a seção anterior até a última linha de inspeção de vísceras. Quando por qualquer circunstância, a mesa fixa não comportar a seção destinada à retenção, far-se-á está em trilhos, com altura mínima de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros), onde as cabeças serão dependuradas pela região mentoniana e separadas entre si. Sob este trilho, em todo o seu percurso, correrá uma canaleta que poderá ser de chapa galvanizada, para recolher o sangue gotejante. Para a inspeção de cabeças será tolerado também uso de bandejas de aço inoxidável. Estas bandejas serão obrigatoriamente lavadas e higienizadas, entre o exame de uma cabeça e o da seguinte. A retenção far-se-á nos moldes já descritos, incluindo, se necessário, o uso de trilho.

As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando fixas serão sempre em número de duas: uma para inspeção de vísceras vermelhas e outra para inspeção de vísceras brancas. Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla. Em torno da mesa fixa de evisceração e inspeção das vísceras abdominais (tanto área de inspeção como área de espera) é requerido um sistema de canos perfurados, conjugado com um misturador de água e vapor, para propiciar rápida higienização da área, toda vez que se fizer necessário. Este sistema de canos perfurados poderá ser substituído por chuveiro desde que de igual eficiência, fornecendo água em abundância para higienizar toda a mesa e esterilizá-la com água à 85°C. Tanto a mesa de inspeção de vísceras vermelhas quanto a mesa de inspeção de vísceras brancas, serão divididas em duas seções: uma para inspeção propriamente dita e outra para retenção de vísceras inspecionadas até que a carcaça passe pela última linha de inspeção. A área de evisceração e inspeção separa-se da área de espera por uma elevação metálica de toda a largura da mesa. Objetiva esta separação impedir que passe para o lado da área de espera líquido eventualmente contaminado por material gastrintestinal, que contaminaria por contato as peças limpas retidas na área. Na extremidade da área de espera situam-se os chutes ou aberturas para a saída e condução dos estômagos e intestinos limpos e inspecionados, que se destinam, respectivamente, à bucharia e à triparia.

A mesa para a evisceração e de inspeção das vísceras vermelhas constitui-se de mesa independente da anterior ou faz parte da mesma, constituindo-se de uma seção contígua, mas dela totalmente separada. Da mesma forma que a anterior, existirá área de inspeção e área de retenção das vísceras dimensionada de maneira que permita a retenção dessas vísceras até que as carcaças correspondentes passem pela última linha de inspeção.



Prefeitura Municipal de Pedro Osório **Estado do Rio Grande do Sul**

Quando a opção for por mesa rolante, esta funcionará sempre em sincronismo com a nora de carcaças e quando for o caso, também com a nora de cabeças. Terá comprimento indispensável à normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem: evisceração torácico-abdominal; inspeção de todas as vísceras; separação dos estômagos e intestinos; determinação segura da correlação entre vísceras e respectivas carcaças e cabeças até a última linha de inspeção da carcaça.

O Departamento de Inspeção Final (DIF) será localizado dentro da sala de abate em local específico para este fim onde as carcaças com problemas detectados nas linhas de inspeção serão minuciosamente examinadas, juntamente com suas vísceras e julgadas. Possuirá, no mínimo, um trilho de entrada e retorno para a linha normal, uma mesa para inspeção de vísceras provida de dispositivos de higienização, uma plataforma para exame das carcaças, uma pia, uma pequena mesa ou prancheta inoxidável ou de duralumínio para anotações e dispositivo com vapor canalizado, ou água quente e mangueira própria, para higienização do recinto. Quando for possível, poderá ser realizada a inspeção de vísceras no próprio carrinho de transporte destas para o DIF, uma vez que deverão estar separadas por bandejas. O DIF poderá ser dispensado a critério do SIISPOA-SIM.

O estabelecimento, obrigatoriamente, disporá de equipamentos para a adequada lavagem das meias-carcaças antes destas ingressarem às câmaras de resfriamento. Tal equipamento consistirá de pistola própria que emitirá jato de água sob pressão e, sempre que possível, à temperatura de 38°C (trinta e oito graus centígrados). Na falta de pistola apropriada poderá ser adaptado um bico metálico acoplado à extremidade da mangueira, desde que este apresente a mesma eficiência. Tal operação será realizada em local próprio, com anteparo que evite o respingamento de água para outras áreas da sala de matança, ou que atinja outros produtos. Este local será provido de sistema adequado de escoamento das águas servidas, que serão destinadas à caixa de decantação de gorduras.

III - Seção de bucharia e triparia: A seção de bucharia e triparia terá obrigatoriamente duas áreas chamadas, respectivamente, de “zona suja” e “zona limpa”, separadas fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre uma e outra. A comunicação será sempre através de óculo, ou outro dispositivo que permita apenas a passagem do produto. Na zona suja da bucharia, caso haja área suficiente, de maneira que uma operação não interfira na outra, poderá funcionar também a zona suja da triparia. O acesso a “zona suja” da bucharia e triparia não poderá, sob hipótese alguma, ser através de outras seções. Fazer sempre acesso externo.

A zona limpa da bucharia poderá ter acesso para a seção de miúdos ou para o corredor onde não haja trânsito de pessoal ou produtos da “zona suja” da bucharia e triparia ou de seções de produtos não comestíveis. Na seção de bucharia e triparia (zona suja), serão recebidos os estômagos, intestinos e bexiga e, em equipamentos independentes, realizada a separação, abertura, esvaziamento e lavagem. A salga será realizada em seção à parte. A centrifugação dos estômagos, para remoção de sua mucosa, poderá também ser realizada na zona suja da bucharia, desde que os mesmos sejam imediatamente transferidos para a zona limpa. Na bucharia (zona limpa) será realizada a centrifugação com retirada da mucosa dos estômagos (quando esta operação não for realizada na zona suja), o seu alvejamento (quando for o caso) e sua toailete final. Os equipamentos serão constituídos por calhas de aço inoxidável, mesas de aço inoxidável, chuveiros com abundância de água para carrear imediatamente o conteúdo dos estômagos, calha para viragem de tripas, centrífugas para remoção da mucosa dos estômagos, máquina para raspagem da mucosa dos intestinos e tanque de aço inoxidável, fibra de vidro ou plástico especial, além de equipamentos para facilitar as operações da toailete final dos estômagos. Esta seção será, também, provida de lavatórios de mãos e de higienizadores para instrumental de trabalho conforme as normas técnicas. É aconselhável, também, a instalação de exaustores mecânicos para eliminação de odores e de vapores que se formam com o processo de abertura e escaldagem das vísceras brancas.

IV - Seção de cabeças e miúdos: Localizar-se-á, de preferência, contígua ao local das linhas de inspeção de cabeças e vísceras vermelhas, de maneira que os miúdos e cabeças sejam transportados através de calhas diretamente da sala de abate para esta seção tão logo seja concluída a sua inspeção e a da carcaça correspondente. Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas ou calha de aço inoxidável para toailete e lavagem dos miúdos, desarticulador de mandíbulas, guilhotina e mesa para desossa de cabeças, lavagem das carnes de cabeça e seu escorrimento; estrutura com ganchos inoxidáveis para preparo e dependura dos miúdos; carrinhos para produtos comestíveis e para produtos não comestíveis e bandejas plásticas ou de aço inoxidável. Terá lavatórios de mãos e higienizadores de



Prefeitura Municipal de Pedro Osório **Estado do Rio Grande do Sul**

instrumental de trabalho conforme as normas técnicas. As seções de miúdos e cabeças poderão também ser independentes (separada fisicamente por parede), porém em qualquer uma dessas duas seções nenhuma outra atividade não correlacionada com as mesmas poderá ser realizada.

V - Seção de patas: No caso de aproveitamento de patas como produto comestível (mocotós) há necessidade de seção específica para a preparação desse miúdo. A seção, quando no mesmo nível da sala de abate, será contígua a esta, separada por parede e com ela se comunicando, de preferência, através de óculo. Quando em nível inferior, os mocotós chegarão a ela, geralmente, através de chute. Terá como equipamentos mínimos: tanque ou mesa para recepção das patas, tanque para escaldagem, equipamento para extração dos cascos, mesa inoxidável para toailete dos mocotós, carro para os resíduos de toailete e cascos, lavatórios de mãos e higienizadores de instrumental de trabalho. É recomendada a instalação de exaustor mecânico para a retirada do vapor que se forma nessa seção.

VI - Seção de higienização de carretilhas, ganchos e correntes: O estabelecimento disporá de uma seção específica para higienização de carretilhas, ganchos e correntes, localizada próxima à expedição ou à sala de abate, de maneira que todas as carretilhas, ganchos e correntes sejam adequadamente higienizadas antes de sua reutilização. Esta seção deverá possuir área suficiente para o depósito de carretilhas, ganchos e correntes sujas e, quando for o caso, também para este mesmo material limpo, em ambientes totalmente separados, além de área para a instalação dos equipamentos empregados na higienização e que serão constituídos de tanques com soluções detergentes (ácidas e alcalinas), soluções lubrificantes (óleos) e locais para o escoamento do excesso de óleo. Poderão também ser usados tambores giratórios (batedores) contendo casca de arroz ou aparas de couro curtido para a limpeza de carretilhas, ganchos e correntes, não dispensando a posterior higienização com jatos de água fervente ou vapor e sua lubrificação antes de retornarem ao uso. A lavagem poderá ser feita na sala de matança, mas as operações com os produtos antioxidantes e lubrificantes de uso permanente deverão ser feitas em local apropriado sem interferir nos trabalhos de matança.

VII - Câmara de resfriamento: Possuirá instalações de frio com câmaras e antecâmaras que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. Tais câmaras deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) ao final de um período de 24 a 36 horas (vinte e quatro a trinta e seis horas) esteja a no máximo 7°C (sete graus celsius) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada. As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo às características comuns e mais certas normas, tais como:

- As portas terão largura mínima de 1,60m (um metro e sessenta centímetros) de maneira a ser respeitado o afastamento de 0,80m (oitenta centímetros) do trilho aos marcos.

- Manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente cinco meias carcaças por dois metros lineares de trilho). Para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tivessem porta de entrada e porta de saída.

VIII - Túnel de congelamento: A instalação de túnel de congelamento não é de caráter obrigatório. Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. As suas portas terão largura mínima de 1,60m (um metro e sessenta centímetros) quando forem congelados quartos de carcaças com osso, ou 1,20m (um metro e vinte centímetros) quando ingressarem apenas produtos em caixas, sacos ou fardos.

IX - Câmara de estocagem de congelados: Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros). Os produtos aqui depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Deverá haver um mecanismo de congelamento quando for de interesse o aproveitamento de carcaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose.

X - Sala de desossa: Deve ser continua a câmara de resfriamento, de maneira que as carcaças não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento (quando houver), a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens. Deve possuir sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala



Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

mantenha-se até 16°C (dezesseis graus célsius) durante os trabalhos, quando não for indicada a temperatura em regulamentos técnicos específicos. Para facilitar a climatização é conveniente que pelo menos às paredes e o teto possuam isolamento térmico, podendo ser constituídos totalmente de isopainéis protegidos da oxidação com tinta especial de cor clara. As portas deverão ser mantidas sempre fechadas, preferencialmente com fechamento automático. Deve possuir no mínimo um higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas.

XI - Instalações para a desnaturação ou processamento de produtos não comestíveis e condenados (graxaria): Estas instalações serão construídas obedecendo às normas técnicas gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal. Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente para a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma o seu enterramento. O sangue, quando não aproveitado na fabricação de farinhas, será sempre cozido. Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido. Quando for utilizada esta prática e a coleta não for realizada diariamente, deverá existir um local adequado e afastado do corpo da indústria para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo transportador.

XII - Depósito para pele (couros): Serão obrigatórias para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expedidas diariamente, não havendo salga. As peles serão depositadas aguardando sua expedição e se for o caso, o seu salgamento, em depósitos mantidos sempre com as portas fechadas e com as janelas providas de telas à prova de insetos. O depósito de peles (couros) será localizado de preferência em local afastado das instalações onde são manipulados produtos comestíveis. Quando isto não ocorrer, não deve existir comunicação com essas seções, podendo haver com a sala de abate comunicação apenas através de chute ou óculo com tampa articulada.

XIII - Depósito para cascos, chifres, crinas, ossos autoclavados, etc.: Será localizado sempre distante das instalações onde se manipulam produtos comestíveis. Construído de alvenaria, com piso pavimentado e de fácil higienização, bem ventilado e com telas à prova de insetos em suas aberturas.

§1º - O material empregado nos equipamentos e materiais utilizados nos estabelecimentos deve ser de aço inoxidável, ou outro de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira.

§2º - A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando os detalhes relativos à fácil higienização.

§3º - O pé-direito na sala de matança será definido em função da altura da trilha aérea e demais equipamentos, enquanto que nas seções anexas terá uma altura mínima de 3m (três metros).

§4º - Em todos os locais onde são realizadas as operações, como junto à canaleta de sangria, nas plataformas, junto às mesas onde haja manipulação de vísceras e carnes, incluindo as mesas de inspeção, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis, tanto na sala de matança como nas seções anexas, existirão lavatórios de mãos, além de dispositivos especiais chamados de “higienizadores”.

§5º - Os trilhos terão afastamento mínimo de 1,20m (um metro e vinte centímetros) das paredes e de 0,80m (oitenta centímetros) das colunas, sendo que na linha de sangria o afastamento mínimo entre trilho e parede será de 1,50m (um metro e cinquenta centímetros). O afastamento mínimo entre uma linha e outra será de 2 m (dois metros). Todo o equipamento situado no trajeto da trilha deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.

§6º - Para o manejo das chaves de trilha e comando de guinchos de descida e ascensão de reses, é proibido o uso de cordas, por serem anti-higiênicas. Para a movimentação das chaves usar-se-ão hastas metálicas apropriadas e, para o comando de guinchos, arames ou correntes metálicas com argola de aço na extremidade, ou simplesmente o acionamento de uma chave elétrica de comando, nos equipamentos mais modernos.

§7º - O trilho na sala de matança terá altura mínima de 5 m (cinco metros) no ponto de sangria e esfolagem, de maneira a assegurar, no mínimo uma distância de 0,75m (setenta e cinco centímetros) da



Prefeitura Municipal de Pedro Osório **Estado do Rio Grande do Sul**

extremidade inferior do animal (focinho) ao piso. Para a trilhagem baixa, a altura mínima será de 4 m (quatro metros) de maneira a assegurar uma distância mínima de 0,75m (setenta e cinco centímetros) da carcaça até o chão sendo que a altura do equipamento que acompanha o trajeto da trilhagem é estabelecida com base na altura dos trilhos, sempre visando à comodidade e eficiência na execução das operações. Após a linha de inspeção, a trilhagem poderá passar para a altura mínima de 3,50m (três metros e meio) e assim seguir até a câmara de resfriamento, onde terá altura mínima de trilhagem de 3,50m (três metros e cinquenta centímetros), de maneira a permitir o depósito das meias-carcaças sem fracioná-las e sem contato de nenhuma de suas partes com o piso. Câmaras com altura de trilhagem abaixo de 3,50m só serão permitidas para o depósito de quartos após o resfriamento das meias-carcaças. Neste último caso (câmara para quartos de carcaças) a trilhagem deverá ter altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros).

§8º - Os trilhos na sala de desossa terão altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros).

§9º - Não é permitida a abertura de úteros, nem a esfola de fetos na sala de abate.

§10º - A temperatura do produto final para ser expedido deve seguir o seguinte parâmetro: carne resfriada: máximo 7°C (sete graus célsius), carne congelada: máximo -12°C (doze graus célsius negativos).

Art. 4º - No caso de estabelecimento que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 5º - Todos os produtos fabricados devem atender as normas de padrões de qualidade e identidade conforme legislação federal.

Art. 6º - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, observado o princípio da anterioridade.

Gabinete do Prefeito, 06 de novembro de 2018.

Registre-se e Publique-se.


MOACIR OTÍLIO ALVES
PREFEITO MUNICIPAL