



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO Nº 5645/2018

**“REGULAMENTA AS NORMAS
TÉCNICAS PARA ABATEDOUROS
FRIGORÍFICOS DE OVINOS E
CAPRINOS.”**

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 ovinos e caprinos.

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 poeiras 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 de animais doentes e antes da colocação de animais para o abate normal seja este adequadamente desinfetado.

Devem ter como anexos, no mínimo, um desembarcadouro, uma passarela para o exame “ante-mortem”, um local apropriado para lavagem ou outra medida de higienização dos veículos destinados ao transporte de animais e um corredor de acesso ao box de insensibilização.

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 célsius), sob pressão de vapor, podendo ser



Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

dispensado nos estabelecimentos que apresentarem outra forma de destinação dos animais ou materiais condenados, desde que aprovado pela SIISPOA-SIM.

Os currais serão obrigatoriamente cobertos e terão uma altura mínima de 3 m (três metros), a fim de permitir uma adequada circulação de ar, bem como evitar a incidência solar e chuvas ocasionais nas laterais. Os corredores de acesso devem ser construídos de alvenaria, também deverão ser cobertos e ter a largura mínima de 1 m (um metro). O corredor central pode afunilar-se na porção final no caso de uso de equipamentos automatizados.

O desembarcadouro deve ser de alvenaria ou outro material aceito pelo SIISPOA-SIM, antiderrapante, móvel, de modo que permita a sua adaptação as diversas alturas de carrocerias dos veículos transportadores, com inclinação máxima de vinte e cinco graus e com as laterais fechadas.

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 0,7 m² (sete metros quadrados) por ovino ou caprino.

O piso dos currais deve ser de superfície plana, possuindo antiderrapantes apenas no raio das porteiças, 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 divisórias e os portões terão altura mínima de 1 m (um metro) e podem ser construídos de alvenaria, canos galvanizados, cordoalha de aço ou outro material aprovado pelo SIISPOA-SIM. Terão cordão sanitário de no mínimo 0,30 m (trinta centímetros) devendo ser construído de alvenaria.

Todos os currais possuirão bebedouros tipo cocho ou outro equipamento aprovado pelo SIISPOA-SIM, de maneira que permita que 20% (vinte por cento) dos animais bebam simultaneamente. Os bebedouros tipo cocho terão largura interna máxima de 0,20 m (vinte centímetros) e serão protegidos com grades de ferro em ângulo mínimo de 45° (quarenta e cinco graus) a fim de evitar a entrada dos animais em seu interior. Devem ter provimento constante de água potável, mantida sempre limpa.

Devem existir facilidades para adequada limpeza dos currais com água em abundância.

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

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.

Fica dispensado o banho de aspersão para estas espécies.

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.

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:

“Doe órgãos, doe sangue: salve vidas!”



Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

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.

Na área de sangria deverá dispor de instalação própria e exclusiva denominada de “calha ou canaleta de sangria”, a qual poderá ser dispensada, desde que comprovada a eficiência do processo. Se houver a presença deverá ter a largura e dimensões compatíveis, ser totalmente impermeabilizada em suas paredes e teto ou outro sistema mecanizado aprovado pelo SIISPOA-SIM, obedecendo ao tempo de sangria de três minutos e a velocidade horaria da matança, o comprimento mínimo da calha será de 2 m (dois metros). O sangue deverá ser recolhido em calha própria, totalmente impermeabilizada com cimento liso de cor clara, ou em chapa de aço inoxidável denominada “calha de sangria”. O fundo ou piso da calha deverá apresentar declividade acentuada, de 05% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) em direção aos pontos coletores, onde serão instalados 02 (dois) ralos de drenagem, um destinado ao sangue e outro à água de lavagem. Por ocasião da esfolagem dos ovinos as empresas poderão lançar mão do método de insuflação. Quando isso ocorrer, deverá ser realizada após os 03 (três) minutos regulamentares da sangria, devendo o ar a ser insuflado passar por filtro específico.

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 toailete e inspeção das carcaças deve se localizar após a evisceração. Como em qualquer linha de inspeção, são obrigatórios, nesta plataforma: iluminação à luz fria (suficiente e que não modifique a coloração normal das carnes).

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 é requerida 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. Deverá haver disponibilidade de mesa fixa ou gancho em material inoxidável para a realização da inspeção de cabeça e língua. Tanto a mesa de inspeção de vísceras vermelhas quanto à 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 gastrointestinal, 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 de 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.

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. A mesa rolante compõe-se de um conjunto de uma esteira sem fim, dotada de bandejas, com estrutura em ferro galvanizado e sem pintura. Outros equipamentos podem ser usados mediante aprovação do SIISPOA-SIM. O conjunto constará de duas bandejas para cada ovino/caprino, sendo uma para vísceras brancas e outra para as vísceras vermelhas. Na sala de matança com trilhamento de 3,5 m (três metros e meio), a evisceração será realizada sobre a mesa rolante, devendo existir 02 (duas) plataformas de evisceração com diferentes alturas. A mais elevada, para retirada das vísceras brancas e a outra para retirada das vísceras vermelhas. A distância entre a mesa e a parede não deve ser inferior a 1,50 m (um metro e meio). O sistema de higienização das bandejas deve ser de comprovada eficiência e localizado no início do trajeto útil da mesa, a fim de que as vísceras a serem examinadas encontrem sempre uma superfície limpa e higienizada. Antes da higienização com água quente, as bandejas deverão ser submetidas a uma lavagem



Prefeitura Municipal de Pedro Osório

Estado do Rio Grande do Sul

com água à temperatura ambiente, devendo ser previsto dispositivo para exaustão dos vapores provenientes da higienização. Para assegurar o controle de temperatura da água quente, que nunca deve estar inferior a 85°C (oitenta e cinco graus Celsius), é obrigatória a instalação de termômetro exato e de fácil visualização. Possuirá dispositivos capazes de pararem instantaneamente e ao mesmo tempo a mesa e a nória, localizados junto às linhas de inspeção de vísceras e carcaças.

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. Deve ser localizada próximo das linhas de inspeção, com desvio das carcaças sendo realizado logo após a última linha de inspeção de carcaças e antes da linha de toailete, carimbagem e lavagem. 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.

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. As seções de cabeças e miúdos e de bucharia limpa poderão funcionar no mesmo espaço físico, desde que esta situação não gere contra fluxo, nem prejudique as operações, também com acesso interno.

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 instrumental de trabalho conforme as normas técnicas.

V - 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



Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

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.

VI - 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 18 a 24 horas (dezoito a vinte e quatro horas) esteja a no máximo 7°C (sete graus centígrados) 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:

- Trilhagem aérea mínima de 2,5 m (dois metros e meio).
- As portas terão largura mínima de 1,60 m (um metro e sessenta centímetros) de maneira a ser respeitado o afastamento de 0,80 m (oitenta centímetros) do trilho aos seus marcos.
- Distância mínima entre os trilhos e as paredes deve ser de 1 m (um metro) e de 0,6 m (sessenta centímetros) entre os trilhos.
- 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.
- Os miúdos de ovinos, utilizados como comestíveis poderão ser estocados em caixas de PVC brancas sobre estrados, ou, ainda, acondicionados em gancheiras.

VII - 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 1,20 m (um metro e vinte centímetros) quando forem congelados quartos de carcaças com osso, ou produtos em caixas, sacos ou fardos.

VIII - 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 1,20 m (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.

IX - 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 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.

X - Instalações para a desnaturação ou processamento de produtos não comestíveis e condenados (graxaria): Estas instalações serão construídas obedecendo às normas técnicas gerais para



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

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.

XI - Seção de peles: Serão obrigatórias para todos os estabelecimentos, inclusive para aqueles onde as peles são expeditas diariamente, não havendo salga. Esta seção deverá ser anexa à sala de abate, comunicando-se com esta através de óculo e possuindo acesso exclusivamente externo. 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. Quando houver, o depósito de peles será localizado de preferência em local afastado das instalações onde são manipulados produtos comestíveis, com depósito de sal em anexo para a salga.

§1º - O material empregado nos equipamentos e materiais utilizados nos estabelecimento 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 trilhagem aérea e demais equipamentos, enquanto que nas seções anexas terá uma altura mínima de 3 m (três metros).

§4º - Os trilhos terão afastamento mínimo de 1 m (um metro) das paredes e de 0,60 m (sessenta centímetros) das colunas, sendo que na linha de sangria o afastamento mínimo entre trilho e parede será de 1 m (um metro). O afastamento mínimo entre uma linha e outra será de 2 m (dois metros). Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.

§5º - Para o manejo das chaves de trilhagem e comando de guinchos de descida e ascensão de ovinos e caprinos, é proibido o uso de cordas, por serem anti-higiênicas. Para a movimentação das chaves usar-se-ão hastes 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.

§6º - O trilho na sala de matança terá altura mínima de 2,50 m (dois metros e meio) da sangria até a câmara de resfriamento, isto quando o matadouro for construído especificamente para ovino-caprinos.

§7º - Os trilhos na sala de desossa terão altura mínima de 2,50 m (dois metros e cinquenta centímetros).

§8º - Não é permitida a abertura de úteros, nem a esfola de fetos na sala de abate.

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.



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

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