



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

**DECRETO Nº 5647/2018**

**“REGULAMENTA AS NORMAS  
TÉCNICAS PARA ABATEDOUROS  
FRIGORÍFICOS DE AVES E PEQUENOS  
ANIMAIS.”**

**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 abatedouros frigoríficos de aves e pequenos animais.

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

**§Único** - Abatedouro frigorífico de aves o estabelecimento dotado de instalações e equipamentos adequados para o abate, manipulação, elaboração, preparo e conservação de aves e pequenos animais, cujo consumo e exploração sejam permitidos, com aproveitamento completo, racional e perfeitos de subprodutos não comestíveis, devendo possuir instalações 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 - Recepção das aves**: Será instalada em plataforma coberta e deverá dispor de área suficiente, levando em conta a velocidade do abate e as operações realizadas. Nesta seção será realizada a inspeção ante mortem dos animais.

**II - Insensibilização e sangria**: A insensibilização deve ser preferencialmente por eletronarcore sob imersão em líquido, cujo equipamento deve dispor de registro de voltagem e amperagem, e esta será proporcional à espécie, tamanho e peso das aves, considerando-se ainda a extensão a ser percorrida sob imersão. Não deve promover em hipótese alguma a morte das aves e deve ser seguida da sangria no prazo máximo de 12s (doze segundos). A sangria deve ser realizada em instalações próprias e exclusiva com as aves contidas pelos pés. O comprimento do túnel corresponderá ao espaço, percorrido pela ave, no tempo mínimo exigido para uma sangria total, ou seja, três minutos, antes do qual não será permitida qualquer outra operação. O sangue deverá ser recolhido em calha própria e ser destinado à industrialização como não comestível. A partir da sangria todas as operações deverão ser realizadas continuamente, não sendo permitido o retardamento ou acúmulo de aves em nenhuma de suas fases, até a entrada das carcaças nas câmaras frigoríficas. A comunicação entre a sangria e a seção de escaldagem e depenagem deve ser efetuada por abertura de dimensões limitadas (60 cm x 80 cm – sessenta por oitenta centímetros), com tampa articulada visando à manutenção do isolamento da área de escaldagem, sendo dispensada a tampa quando existir túnel de sangria, assim como a sangria deve ser separado fisicamente da recepção.



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

**III - Escaldagem e depenagem:** Devem ser realizadas em instalações próprias e/ou comuns as duas atividades, completamente separadas através de paredes das demais áreas operacionais. O ambiente deverá possuir ventilação suficiente para a exaustão do vapor proveniente da escaldagem. O forro poderá dispensado nessa dependência. O forro poderá ser dispensado nessa dependência. A escaldagem deve ser obrigatoriamente executada após o termino da sangria, não sendo permitida a introdução de aves ainda vivas no sistema. As aves podem ser escaldadas por pulverização de água quente e vapor ou por imersão em tanque com água quente aquecida através de vapor. Quando a escaldagem for realizada em tanque, a água deve ser renovada continuamente e em seu volume total a cada turno de trabalho. Deve ser previsto equipamento adequado e/ou área destinada a escaldagem de pés e cabeças e a retirada da cutícula dos pés, quando se destinarem a fins comestíveis. A depenagem deve ser mecanizada e realizada com as aves presas pelos pés e realizada logo após a escaldagem. Não será permitido acúmulo de penas no piso, devendo para tanto haver uma canaleta para transporte contínuo para o exterior da dependência.

**IV - Evisceração:** Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada através de paredes inteiras da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a toaleta final das carcaças. A comunicação desta sala com a seção de depenagem e escaldagem deve ser por óculo. Nesta sala podem ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, embalagem primária e classificação, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação. Antes da evisceração as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob pressão adequada, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés. Estes chuveiros deverão ser localizados no início da calha de evisceração e no final. A evisceração não automatizada deve ser obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços de modo que as vísceras não comestíveis sejam captadas e carregadas por água para os coletores, ou conduzidas diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis. A trilhagem aérea será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita, em hipótese alguma, que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou nas águas residuais. Etapas da evisceração:

- Cortes da pele do pescoço e tranqueia;
- Extração da cloaca;
- Abertura do abdômen;
- Eventração (exposição das vísceras);
- Inspeção sanitária;
- Retirada das vísceras;
- Extração dos pulmões;
- “Toaleta” (retirada do papo, esôfago, traqueia, etc...);
- Lavagem final.

A inspeção “post-mortem”, executadas na seção de evisceração, disporá de: área de inspeção na linha, localizada ao longo da calha de evisceração, logo após a eventração e a área de inspeção final que será contígua a calha de evisceração, dotada de focos luminosos em número suficiente providos de sistema de ganchos. Deve dispor também de carrinhos (ou chutes) ou recipientes metálicos, dotados de fechamento, destinados a colocação das carcaças e vísceras condenadas.

As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria). As vísceras comestíveis devem ser depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberto e retirado o seu conteúdo.



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

Os pés e pescoço, com ou sem cabeça, quando retirados na linha de evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contra corrente e a temperatura de 4°C (quatro graus celsius), ou em pré resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida à determinação de renovação contínua de águas. O pré-resfriamento dos pés e pescoço, com ou sem cabeça, deverá ser realizada em seção adequada.

A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Os pulmões serão obrigatoriamente retirados, com o auxílio de instrumentos do tipo “rugina” ou similar ou ainda através de sistema de vácuo, neste caso o equipamento para pressão negativa e os depósitos de pulmões serão instalados fora da seção.

A lavagem final por aspersão das carcaças após a evisceração deve ser efetuada por meio de equipamento destinado a lavar eficazmente as superfícies internas e externas. As carcaças também poderão ser lavadas internamente com equipamento tipo “pistola” ou similar, com pressão de água adequada.

Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão que contenham no seu interior água residuais de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

O recolhimento dos ovários das aves será permitido desde que a coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da inspeção, a coleta seja realizada observando todos os princípios básicos de higiene recomendadas pela inspeção, o produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4°C (quatro graus celsius) ou inferior, o produto seja armazenado e transportado sob refrigeração e destinado exclusivamente para pasteurização.

**V - Pré - resfriamento:** É opcional e pode ser efetuado através de: aspersão de água gelada, imersão em água por resfriadores contínuos ou resfriamento por ar. A renovação de água dos resfriadores deve ser constante. A temperatura da água no sistema de pré-resfriamento por aspersão, não deve ser superior a 4°C (quatro graus celsius). A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16°C e 4°C (dezesseis e quatro graus celsius), respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos. A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deve ser igual ou inferior a 07°C (sete graus celsius), tolera-se 10°C (dez graus celsius) para as carcaças destinadas ao congelamento imediato. Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores contínuos, por imersão obedecendo a temperatura máxima de 4°C (quatro graus celsius) e renovação de água constante).

**VI - Gotejamento ou método de controle interno:** Destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento. Ao final desta fase, a absorção da água nas carcaças não deve ultrapassar a 08% (oito por cento) de seu peso. O gotejamento deverá ser realizado imediatamente após o pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço.

**VII - Classificação e embalagem:** A classificação pode ser efetuada antes ou após a embalagem. Os miúdos e/ou partes de carcaças, quer sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente. As carcaças deverão de preferência, passar da seção de embalagem para a antecâmara através de óculo provido de “cortina de ar”, ou na ausência deste de tampa móvel.

**VIII - Seção de cortes de carcaças:** Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves devem possuir dependência própria, exclusiva e climatizada, quando necessário, com temperatura ambiente não superior a 15°C (quinze graus celsius). Os cortes poderão ser efetuados na seção de embalagem primária e classificação de peso, desde que esta seja climatizada e isolada das demais seções e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de embalagem e classificação. A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C (sete graus celsius). Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada de ave devem observar o seguinte:



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

- Possuir dependência exclusiva para o preparo de tempero e armazenagem dos condimentos. A localização desta dependência deve observar o fluxograma operacional do estabelecimento e permitir fácil acesso dos ingredientes.

- Dispor de área destinada ao preparo do produto e posterior acondicionamento. Permitindo-se a realização desta operação junto à seção de cortes e desossa desde que não interfira no fluxo desta seção.

- Atender os demais dispositivos constantes na seção de cortes e desossa.

**IX - Instalações frigoríficas:** Este conjunto é constituído de antecâmara, câmara de resfriamento, câmara ou túnel de congelamento rápido, câmara de estocagem e local para instalação do equipamento produtor de frio, sendo somente a câmara de resfriamento obrigatória, podendo ser substituída por equipamento de frio que assegure a redução e a manutenção da temperatura a 5°C (cinco graus Celsius) nas carcaças. Estas instalações serão proporcionais à capacidade de abate e produção.

- Antecâmaras: Servem apenas como área de circulação, não sendo permitido seu uso para outros fins, excepcionalmente, a operação de retirada das carcaças dos continentes onde foram congelados, par o acondicionamento em sacos ou outros continentes secundários, poderá ser permitido desde que a área assim o comporte e sem prejuízo das operações normais. A largura mínima das antecâmaras deve ser de dois metros, assim como dispor de termômetro para mensurar a temperatura.

- Câmara de resfriamento: Não será permitida a deposição de carcaças sem seus recipientes. As carcaças aí depositadas deverão apresentar temperatura no máximo de 5°C (cinco graus Celsius).

A estocagem de aves congeladas deverá ser feita em câmaras próprias, com temperatura nunca superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos). As carcaças de aves congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus Celsius negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus Celsius).

**X - Seção de expedição:** Destinada a circulação dos produtos das câmaras frigoríficas para o veículo transportador, podendo ser dispensada quando a localização da antecâmara permitir o acesso direto ao transporte. Deve possuir proteção coberta para os veículos na área de acoplamento.

**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.

§1º - Em estabelecimentos que abatem até 500 (quinhentas) aves por dia será permitida a sangria em funil.

§2º - 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.

§3º - A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando os detalhes relativos à fácil higienização.

**Art. 4º** - 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. 5º** - 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**