

NORMA TÉCNICA PARA ESTABELECIMENTOS DE ABATE DE BOVÍDEOS, SUÍDEOS, CAPRÍDEOS E OVINOS.

Capítulo I - Disposições Gerais

Art. 1º Este Regulamento estabelece os padrões e parâmetros técnicos mínimos a serem cumpridos no Estado do Paraná na construção das instalações de abate de bovídeos, suídeos, caprídeos e ovinos para fins de registro do estabelecimento no Serviço de Inspeção do Paraná/Produtos de Origem Animal - SIP/POA.

Art. 2º O estabelecimento de abate deve:

I - Ser em área rural, distar no mínimo 500m (quinhentos metros) de estábulos, pocilgas, apriscos, capris, aviários, coelheiras ou de quaisquer fontes poluidoras de odores desagradáveis ou poluentes;

II - estar instalado em terreno cercado e afastado no mínimo 15m (quinze metros) de vias públicas;

III - apresentar área compatível com as necessidades do estabelecimento e suficiente para a circulação e realização de manobras de veículos;

IV - possuir instalações em quantidade e dimensões condizentes à realização dos trabalhos de cada etapa do abate.

§ 1º Não será aprovado o projeto no qual a área externa permita a formação de poeira ou lama.

§ 2º Poderá ser registrado no SIP/POA o estabelecimento já existente que não guarde a distância regulamentar de vias públicas, caso os setores de recepção e expedição de produtos não estejam diretamente voltados às vias públicas.

§ 3º As mencionadas distâncias poderão ser revistas pelo SIP/POA, segundo as peculiaridades locais.

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

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

I - bovinos - 800 L (oitocentos litros) por animal abatido;

II - bubalinos - 800 L (oitocentos litros) por animal abatido;

III - suídeos - 500 L (quinhentos litros) por animal abatido;

IV - caprídeos - 200 L (duzentos litros) por animal abatido;

V - ovinos - 200 L (duzentos litros) por animal abatido;

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

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

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

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

I - as dependências devem estar providas de esgoto apropriado aos dejetos e com dispositivos que evite refluxo de odores e entrada de insetos ou animais;

II - as lagoas de tratamento devem guardar a máxima distância possível do estabelecimento, no mínimo a uma distância de 40 m (quarenta metros);

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

a) Linha Branca, para água, contando com caixa de coleta de sólidos;

b) Linha Vermelha, para sangue, contando com caixa de retenção;

c) Linha Verde, para conteúdo ruminal, contando com esterqueira.

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

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

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

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

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

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

I - ser de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

II - apresentar superfícies lisas permitindo lavagem e perfeita higienização;

III - apresentar boas condições de higiene e utilização.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Art. 14. O estabelecimento de abate deve possuir:

I - pé direito:

a) Na área suja, de 7m (sete metros) para animais de grande porte e 5m (cinco metros) para animais de médio porte;

b) Na área limpa, câmaras frias e expedição deverá ser de 4m (quatro metros).

II - piso de material impermeável, antiderrapante, plano e íntegro, resistente à corrosão e abrasão, de fácil limpeza e desinfecção, com inclinação de 2% ou suficiente para escoar as águas residuais em direção aos ralos;

III - paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara, de fácil lavagem e desinfecção, resistentes à ação de ácidos e álcalis, às altas pressões e temperaturas;

§ 1º Os cantos formados entre as paredes e entre as paredes e o piso devem ser arredondados de modo a não acumularem sujidades.

§ 2º O rejunte do revestimento cerâmico deverá conter produto antimofa.

§ 3º As paredes sem revestimento cerâmico deverão ser pintadas com tinta antimofa de cor clara.

IV – coberturas metálicas, fibrocimento ou de outro material aprovado pelo SIP/POA;

V – forro em laje, PVC ou outro material impermeável e resistente, aprovado pelo SIP/POA;

§ único: quando a cobertura for metálica ou fibrocimento, assentado sobre estruturas metálicas ou de concreto, o forro poderá ser dispensado.

VI - janelas metálicas, providas de vidros ou outro material assemelhado, com telas milimétricas construídas sobre armação metálica de fácil remoção e limpeza, situadas no mínimo a 2m (dois metros) do piso;

§ único: os parapeitos e beirais das janelas devem ser chanfrados, de modo a impedir o acúmulo de sujidades.

VII - portas metálicas, devendo as externas ser providas de sistema de fechamento automático e com telas milimétricas ou outro sistema de proteção que impeça a entrada de insetos, ratos e outros animais;

§ único: Deve existir uma porta de acesso com dimensão capaz de dar passagem aos equipamentos.

VIII - vestiários e sanitários separados por sexo, em quantidade condizente ao número de funcionários, anexos ou separados ao bloco industrial, provido de armários para a guarda do vestuário e pertences.

§ único: quando os vestiários e sanitários forem separados do bloco industrial, o acesso entre estes edifícios deverá ser pavimentado e coberto.

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

I - lava-botas dotado de sabão, escova e água sob pressão;

II - pias profundas providas de escova para unhas, sabão líquido e solução desinfetante, sendo necessário prever 1 (uma) pia para cada 10 (dez) funcionários;

III - pedilúvio ou outra barreira sanitária com no mínimo 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de comprimento por 1,50m (um metro e cinquenta centímetros) de largura, localizado imediatamente antes do acesso à sala de abate, preenchido com produto sanificante aprovado pelo SIF/DIPOA e pelo Ministério da Saúde.

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

Parágrafo único. A entrada poderá atender a área suja e limpa, desde que os funcionários da área suja não transitem na área limpa.

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

I - ZONA SUJA;

II - ZONA LIMPA;

III - ANEXOS.

Capítulo II - Da Zona Suja

Art. 18. Compõem a ZONA SUJA:

I - os currais de matança e de observação;

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

Art. 19. Os currais de matança devem:

- I - distar no mínimo 40m (quarenta metros) do bloco industrial;
- II - ser em número suficiente para realização dos trabalhos;
- III - possuir rampa de desembarque com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);
- IV - ter piso pavimentado, íntegro, de fácil higienização e com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságüe;
- V - ser construído com cano galvanizado ou madeira tratada e pintada ou outro material aprovado pelo SIP/POA, sem cantos vivos e com 2,0m (dois metros) de altura;
- VI - possuir na extensão das cercas Cordão Sanitário com 0,30m (trinta centímetros) de altura em relação ao piso;
- VII - possuir passarela elevada com corrimão sobre as cercas que facilite o exame *ante-mortem*;
- VIII - apresentar bebedouros de nível constante, tipo cocho, sem cantos vivos, com dimensões que permitam que 20% (vinte por cento) dos animais possam beber simultaneamente;
- IX - possuir pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- X - possuir área mínima de 2,5 m² (dois e meio metros quadrados) por animal;
- XI - possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 20. O curral de observação deve:

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

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

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

- I - distar do bloco industrial no mínimo 15 m (quinze metros);
- II - ser construídas de alvenaria;
- III - estar presentes em quantidade suficiente para a realização dos trabalhos;
- IV - possuir rampas para desembarque em concreto armado ou em metal com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);
- V - ter pisos pavimentados, íntegros, de fácil higienização e com declividade de 2% (dois por cento) em direção as canaletas de deságüe;
- VI - ter divisórias de alvenaria com altura mínima de 1,10 m (um metro e dez centímetros), providas de portões metálicos;
- VII - ser cobertas;
- VIII- ter área mínima de 1 m² (um metro quadrado) por suídeo;
- IX - ter bebedouros aéreos, em quantidade que permita até 15% (quinze por cento) dos animais de cada pocilga possam beber simultaneamente;
- X - apresentar pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- XI - possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

Art. 22. A pocilga de observação deve:

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

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

- I - distar do setor do bloco industrial no mínimo 15 m (quinze metros);
- II - ser construídos em alvenaria ou madeira;
- III - ser em quantidade suficiente para a realização dos trabalhos;

- IV - possuir rampas de desembarque em concreto armado ou em metal com declividade máxima de 25° (vinte e cinco graus);
- V - ter pisos pavimentados, elevados, vazados, de fácil limpeza e higienização, com declividade de 2% (dois por cento) em direção às canaletas de deságüe;
- VI - ter paredes com 1,50m (um metro e cinqüenta centímetros) de altura, no mínimo;
- VII - ser cobertas;
- VIII- ter área mínima de 1 m² (um metro quadrado) por caprídeo ou ovino;
- IX - ter bebedouros aéreos em quantidade suficiente para que até 15% (quinze por cento) dos animais de cada aprisco ou capril possam beber simultaneamente;
- X - apresentar pontos de água com pressão mínima de 3 atm (três atmosferas);
- XI - possuir iluminação de 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- I - ser individual, de metal reforçado, com porta de acesso modelo guilhotina ou similar;
- II - ter fundo e flanco móveis e comunicação com a área de vômito, com movimento basculante lateral e de guilhotina que permita o deslizamento do animal à área de vômito;
- III- ter 2,70 m (dois metros e setenta centímetros) de comprimento, 0,80 m (oitenta centímetros) de largura e 2,00 m (dois metros) de altura;

- IV- possuir plataforma de insensibilização com projeção de cobertura que facilite o trabalho do insensibilizador;
- V - possuir pistola pneumática ou outro equipamento aprovado pelo SIP/POA;
- VI- estar a 0,50 m (meio metro) acima do nível da sala de matança;
- VII- possuir um ponto de água para higienização do box;
- VIII-possuir iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo;
- IX -possuir piso com declividade de 2% (dois por cento) em direção ao corredor de matança ou para a canaleta de deságüe.

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

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

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

§ 1º A trilhagem de suspensão ou içamento deve:

I - Para bovídeos:

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

II - Para Suídeos:

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

III- Para caprídeos e ovinos:

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

§ 2º A trilhagem de matança deve:

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

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

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

Art. 33. No Departamento de Inspeção Final-DIF, nas câmaras frias e expedição de carcaças ou meias carcaças, as trilhagens deverão ter altura mínima de 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros) em relação ao piso.

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

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

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

Art. 36. A área de vômito deve:

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

Art. 37. A canaleta de sangria deve:

- I - ser construída de modo que o animal a ser sangrado possa ser suspenso pelas patas traseiras na trilha de suspensão ou içamento;
- II - ter no mínimo 1,50 m (um metro e cinquenta centímetros) de comprimento;
- III - ser construído de modo a evitar a contaminação do animal pelo vômito;
- IV - ser construído de modo que o animal possa ser sangrado imediatamente após a insensibilização e ali permaneça por 3 min (três minutos);
- V - apresentar declividade de 5 a 10% (cinco a dez por cento) em direção ao ralo.

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

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

Art. 38. A área de esfolagem e excisão de patas e cabeças de bovídeos deve possuir:

- I - plataformas alta e baixa para a retirada de couro e patas e para o primeiro e segundo transpasse das carcaças para a trilha de matança;
- II - lavatórios completos e esterilizadores de facas;
- III - chute para a retirada imediata do couro e das patas;
- IV - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

Art. 39. A área de esfolagem e excisão de patas e cabeças de caprídeos e ovinos deve possuir:

- I - plataformas para esfolagem e transpasse dos animais para a trilha de matança;
- II - chute para a retirada imediata do couro, patas e chifres;
- III - lavatório completo e esterilizadores de facas;
- IV - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

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

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

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

- I - sistema aprovado pelo SIP/POA para a retirada de cascos e cerdas;
- II - lavatório completo e esterilizador de facas;
- III - iluminação de 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

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

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

Art. 42. A área de toalete da depilação deve possuir:

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

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

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

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

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

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

Capítulo III - Da Zona Limpa

Art. 45. Compõem a ZONA LIMPA:

- I - a área de abertura abdominal e torácica;
- II - a área de limpeza e inspeção de cabeças;
- III - a área de evisceração alta;
- IV - a área de evisceração baixa;
- V - a sala de vísceras vermelhas;
- VI - a área de bucharia limpa;
- VII- a sala de beneficiamento de tripas;

- VIII - a área de serragem de carcaças;
- IX - a área de inspeção final de carcaças;
- X - o Departamento de Inspeção Final - DIF;
- XI - o lavadouro de meias-carcaças;
- XII - as instalações frigoríficas;
- XIII - a sala de desossa;
- XIV - a área de expedição;

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

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

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

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

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

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

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

- I - plataforma baixa com lavatório completo e esterilizador de facas;
- II - ponto de água com pressão de 3 atm (três atmosferas) para lavagem do sangue residual das carcaças;
- III - calha de vísceras de aço inoxidável disposta de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e evisceração e com comunicação com a sala de vísceras vermelhas por meio de óculo;
- IV - quadro de anotações para uso da Inspeção Sanitária;
- V - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

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

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

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

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

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

- I - acesso interno com comunicação por meio de portas à sala de matança ou à área de refrigeração;
- II - tanques de aço inoxidável e mesas de armação metálica providos de tampos lisos, removíveis, de aço inoxidável, sem soldas aparentes e de fácil higienização para limpeza final e clarificação dos buchos;

- III - ganchos para fixação dos buchos para remover por gravidade o excesso de água das peças antes do seu empacotamento;
- IV - área ou mesa para os serviços de empacotamento e rotulagem dos buchos;
- V - lavatório completo e esterilizador de facas;
- VI - iluminação 220 Lx (duzentos e vinte lux), no mínimo.

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

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

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

- I - plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos;
- II - um desvio na trilhagem para o Departamento de Inspeção Final - DIF;
- III - um quadro para anotação de lesões;
- IV - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

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

- I - plataformas alta e baixa, dotadas de esterilizador de facas e lavatórios completos;
- II - câmara fria de seqüestro, provida de fechadura ou cadeado, com capacidade para 10% (dez por cento) do volume diário de abate e providas de equipamentos capazes de manter a temperatura de congelamento;
- III - chute, óculo ou outra forma de retirada de condenados, de modo que não retornem ou passem pela sala de matança;
- IV - iluminação 540 Lx (quinhentos e quarenta lux), no mínimo.

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

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

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

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

I - largura mínima de 2 m (dois metros);

II - piso resistente, de fácil lavagem, com declividade de 2% (dois por cento) em direção à porta, desprovido de ralos internos e revestido de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

III - iluminação 110 Lx (cento e dez lux), no mínimo;

§ 2º A câmara fria ou de resfriamento deve:

I - possuir paredes laváveis, impermeáveis, de cor clara ou forrada com chapas de PVC ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

II - estar localizada de modo a facilitar a entrada das carcaças provenientes da sala de matança e sua saída para a área de desossa ou expedição;

III - possuir piso resistente, de fácil lavagem, com declividade de 2% (dois por cento) em direção à porta, desprovido de ralos internos e revestido de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIP/POA;

IV - possuir termômetros para controle da temperatura da câmara;

V - possuir portas com altura mínima de 3,00 m (três metros) e largura mínima de:

a) 1,20 m (um metro e vinte centímetros), para carcaças de suídeos isoladas;

b) 1,60 m (um metro e sessenta centímetros), para carcaças de bovídeos ou suídeos em balancins.

VI - possuir trilhagem com distância de:

a) 0,80 m (oitenta centímetros) das paredes e dos entretrilhos para bovídeos e caso as carcaças suídeos, caprídeos e ovinos forem estocadas em balancins;

b) 0,60 m (sessenta centímetros), caso as carcaças de suídeos, caprídeos e ovinos forem estocadas em pranchas individuais.

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

I - quando dispostas em ganchos isolados, de 0,25 m (vinte e cinco centímetros), admitidas 4 (quatro) meias-carcaças por metro linear de trilho;

II - quando dispostas em balancins, de 0,33 m (trinta e três centímetros), admitidas 3 (três) carcaças por metro linear de trilho.

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

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

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

Art. 58. A sala de desossa deve:

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

Art. 59. A área de expedição deve possuir:

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

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

Capítulo IV - Dos Anexos

Art. 60. Compõem os ANEXOS:

- I - o setor de condenados;
- II - o depósito de couro, cerdas, patas e cornos;

- III - a caldeira;
- IV - a graxaria;
- V - o almoxarifado;
- VI - os veículos transportadores;
- VII - outras dependências opcionais.

Art. 61. O setor de condenados deve:

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

Art. 62. O depósito de couro, cerdas, patas e cornos deve:

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

Art. 63. A caldeira é obrigatória e deve:

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

Art. 64. A graxaria deve:

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

Art. 65. O almoxarifado deve:

- I - ser destinado à guarda dos materiais de uso geral no estabelecimento;
- II - ter dimensões que atendam as necessidades dos trabalhos;

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

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

Art. 66. Os veículos de transporte dos produtos animais devem ser apropriados, revestidos com material isotérmico a critério do SIP/POA e providos de equipamentos de refrigeração capazes de manter a temperatura adequada.

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

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

Capítulo V - Disposições Finais

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

Art. 69. As dimensões mínimas para trilhagem aérea e mesas na sala de matança integram o presente Regulamento na forma de Anexo 2.

Anexo 1. MATERIAIS E DIMENSÕES DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

1. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

1.1. ESTERILIZADOR DE FACAS

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

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

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

1.1.4. O aquecimento da água deverá ser a vapor.

1.2. ESTERILIZADOR DE SERRAS

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

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

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

1.2.4. O aquecimento da água deverá ser a vapor.

1.3. PLATAFORMA ALTA

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

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

1.3.3. Deve possuir escada de metal provida de corrimão.

1.4. PLATAFORMA BAIXA

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

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

1.4.3. Deve possuir escada de metal provido de corrimão.

1.5. PLATAFORMA DE INSENSIBILIZAÇÃO

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

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

1.5.3. Deve possuir escada de metal provida de corrimão.

1.6. TANQUE DE ESCALDAGEM

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

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

1.6.3. A água deverá ser aquecida por meio de vapor

1.7. CALHAS DE VÍSCERAS

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

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

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

1.8. ÓCULO

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

1.9. CORDÃO SANITÁRIO

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

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

Anexo 2. MATERIAIS E DIMENSÕES DE EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES

DIMENSÕES MÍNIMAS PARA TRILHAGEM AÉREA E MESA NA SALA DE MATANÇA (em metros)

		SUÍDEO	BOVÍDEO
01	Altura do pé direito.	5,00	7,00
02	Altura da trilhagem aérea na zona suja, em relação ao piso.	4,00	5,25
03	Altura da trilhagem de sangria em relação ao piso.	4,00	5,25
04	Distância do trilhamento às paredes no local de sangria de cada lado.	1,00	1,50
05	Altura do trilhamento da evisceração até a plataforma de lavagem de carcaças.	4,00	4,00
06	Altura do trilhamento após a plataforma de lavagem de carcaças até a expedição.	3,50	3,50

07	Distância do trilho às colunas.	0,60	0,80
08	Distância do trilho às paredes próximas.	1,00	1,50
09	Distância do trilho à parede no local da mesa de evisceração.	3,20	3,20
10	Distância da mesa de evisceração à parede.	1,20	1,20
11	Distância da projeção vertical do trilho à borda da mesa de evisceração.	0,20	0,20
12	Distância entre a borda da mesa de evisceração à plataforma de evisceração.	0,40	0,40
13	Distância entre a projeção vertical do trilho e as plataformas.	0,60	0,60
14	Distância mínima entre dois trilhos paralelos, excetuando - se as câmaras frias.	2,00	2,00
15	Distância do trilho às paredes na câmara fria.	0,80	0,80

Curitiba, de março de 2004.

Orlando Pessuti
Secretário de Estado