



MUNICÍPIO DE PALMEIRA
ESTADO DO PARANÁ
Procuradoria Geral do Município

Decreto nº 14.486 de 17/06/2021

Aprova normas técnicas para micro abatedouro de bovinos, suínos e ovinos.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PALMEIRA, ESTADO DO PARANÁ, no uso de suas atribuições que lhe confere a Lei Orgânica do Município e a Constituição Federal, tendo em vista o disposto na Lei Municipal nº 5.313, de 05 de maio de 2021;

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este regulamento estabelece Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para o funcionamento de **MICRO ABATEDOUROS DE BOVINOS, SUÍNOS E OVINOS** registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal de Palmeira- SIM/POA.

Art. 2º Entende-se por “micro abatedouro” o estabelecimento de agricultor familiar ou de produtor rural, de forma individual, com área útil construída de até 100m² (cem metros quadrados), destinada ao abate de animais de açougue criados na propriedade, dotado de instalações com dimensões e equipamentos adequados para o abate, a manipulação, a elaboração, o preparo e a conservação das carnes de animais, devendo possuir instalações compatíveis para abater até **três bovinos ou um bovino e cinco suínos/ovinos ou sete suínos/ovinos** por semana, e produção máxima de 1.000 Kg por dia, por unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos.

CAPÍTULO II
DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS

Art. 3º Os **micro abatedouros de bovinos, suínos e ovinos** registrados no SIM/POA devem atender, além do disposto nesta Normativa, ao disposto nas Normas Técnicas Gerais.

Art. 4º Os micro abatedouros podem ser multifuncionais, inclusive numa mesma sala, sendo permitido o modelo de abate estacionário, com equipamentos simples, no qual o abate do animal ou lote seguinte só poderá ocorrer após o término das operações e etapas de processamento da carcaça do animal ou lote anterior, com as operações de processamento e inspeção realizadas em ponto fixo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.



MUNICÍPIO DE PALMEIRA
ESTADO DO PARANÁ
Procuradoria Geral do Município

Art. 5º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos adequados para a correspondente finalidade.

Parágrafo único- Para a realização do abate previsto no § 2º deve estar evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e equipamentos.

Art. 6º O micro abatedouro de bovinos, suínos e ovinos fica dispensado de fornecer condução, alimentação e deslocamento dos funcionários do serviço de inspeção; de disponibilizar instalações, equipamentos, sala e outros materiais para o trabalho de inspeção e fiscalização, assim como material, utensílios e substâncias específicas para colheita, acondicionamento e remessa de amostras oficiais aos laboratórios.

Art. 7º Os produtos de origem animal, quando comercializados a granel diretamente ao consumidor, serão expostos acompanhados de folhetos ou cartazes, contendo as informações previstas para o rótulo de acordo com a legislação vigente.

CAPÍTULO III
DA ÁREA INDUSTRIAL

Art. 8º Não é permitido o acesso interno direto entre o estabelecimento de produtos de origem animal e qualquer domicílio, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência do estabelecimento como domicílio.

Art. 9º O pátio e as vias de circulação devem ser livres de poeira, barro e entulhos, havendo grama, esta deve ser mantida aparada.

Art. 10 A área industrial deve ser delimitada e as instalações devem ser construídas de forma que permitam uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

Art. 11 Os currais, apriscos, pocilgas e outras fontes produtoras de mau cheiro e/ou potencial contaminação, devem localizar-se em pontos distantes, de forma que os ventos predominantes e a topografia do terreno não levem em direção à área industrial poeira ou emanções.

CAPÍTULO IV
DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 12 Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.



MUNICÍPIO DE PALMEIRA
ESTADO DO PARANÁ
Procuradoria Geral do Município

Art. 13 A disposição das dependências e a localização dos equipamentos devem prever fluxo contínuo de produção.

Art. 14 Fica permitido o uso de equipamentos simples, de multifuncionalidade, considerando:

I – o pré-resfriamento de carnes poderá ser efetuado com água gelada ou água com gelo, com renovação da água;

II - as instalações de frio industrial poderão ser supridas por balcão de resfriamento, refrigerador, congelador e freezer, ou outro mecanismo de frio;

III - o uso de mesa para depilação ou esfolação e evisceração, funil de sangria e outros em substituição à trilhagem aérea;

IV - o uso de bombonas e outros recipientes exclusivos e identificados para depositar subprodutos não comestíveis ou resíduos, retirados das áreas de trabalho quantas vezes forem necessárias de forma a impedir a contaminação.

Art. 15 O piso deve ser impermeável, de material resistente à corrosão e à abrasão, de fácil higienização e construído de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais.

Art. 16 O pé direito deve ter altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades.

Art. 17 As paredes serão de alvenaria, lisas, de cor clara, impermeáveis e construídas para facilitar a higienização.

Art. 18 O teto deve possuir forro de material adequado.

§1º Não é permitido como forro o uso de madeira ou outro material de difícil higienização.

§2º O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação ou quando forem usadas telhas tipo fibrocimento fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado.

Art. 19 As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo.

§1º Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas.

§2º As portas e janelas devem ser metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Art. 20. As janelas e demais aberturas devem prevenir a entrada de animais alheios ao processo industrial e evitar o acúmulo de sujidades, dessa maneira, serão,



MUNICÍPIO DE PALMEIRA
ESTADO DO PARANÁ
Procuradoria Geral do Município

obrigatoriamente, providas de telas à prova de insetos que sejam facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 21 A luz natural ou artificial e ventilação devem ser adequadas em todas as dependências.

§1º É proibido o uso de luz colorida que mascare ou determine falsa coloração aos produtos.

§2º Quando utilizado exaustores, estes devem prevenir a entrada de animais alheios ao processo industrial e evitar o acúmulo de sujidades.

Art. 22 Em todos os locais onde são realizadas as operações existirão lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, além de esterilizadores de faca e chairas, que funcionarão com água com renovação constante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

Art. 23 A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova, e sabão líquido, além de pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

Art. 24 A rede de esgoto em todas as dependências deve ter dispositivos adequados que evitem o refluxo de odores e a entrada de animais alheios ao processo industrial, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

Art. 25 O estabelecimento deve dispor de sistema adequado para tratamento de resíduos e efluentes, compatível com a solução escolhida para destinação final e aprovado pelo órgão competente.

Art. 26 Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável aprovado pelo SIM/POA, de superfície lisa e de fácil higienização, podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

§1º A mesa de inspeção de vísceras vermelhas deverá ter rebordo de no mínimo 0,05m de altura, orifício para drenagem das águas servidas e esgoto canalizado.

§2º Deverá haver fonte de água fria nas mesas de inspeção que propiciem a lavagem das vísceras.

§3º Deverá haver ainda água a 85°C em abundância para a higienização das mesas.

Art. 27. A rede de abastecimento de água deve ter instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água.



MUNICÍPIO DE PALMEIRA
ESTADO DO PARANÁ
Procuradoria Geral do Município

Parágrafo único. As instalações para armazenamento de água devem ser de material resistente, de fácil higienização e que não sejam fontes de contaminação para a água. Tais instalações devem estar em perfeito estado de conservação e permanecer sempre fechadas.

Art. 28 Deve haver água potável nas áreas de produção industrial, atendendo aos padrões de potabilidade estabelecidos em Legislação vigente.

Art. 29 É obrigatória a instalação de um sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

Art. 30 Os sanitários serão construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, serão sempre de alvenaria com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. Poderão ser utilizados sanitários já existentes na propriedade, desde que não fiquem a uma distância superior a 20 m (vinte metros) e o piso entre o sanitário e o prédio industrial seja pavimentado. Terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 31 O estabelecimento deverá possuir vestiário em tamanho adequado para guarda e troca de roupas de seus funcionários. Estes deverão ficar a uma distância de até 20 m (vinte metros) do corpo da indústria, com corredor pavimentado entre os dois prédios. Terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras que não utilizem o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 32 Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consiste em calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca ou outro que mantenha a cabeça e os cabelos em sua totalidade cobertos) e botas. Pode-se incluir ao uniforme avental impermeável quando a atividade industrial exigir.

Parágrafo único. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deve usar uniformes diferenciados que consiste em calça, camiseta ou jaleco e botas

CAPÍTULO V
DA INSPEÇÃO ANTE-MORTEM E POST-MORTEM

Art. 33 Os animais devem permanecer em jejum em currais de espera por um período mínimo de 12 horas antecedente ao abate.

Parágrafo único. Em caso de abate misto no mesmo dia, os bovinos não poderão ficar no mesmo curral dos suínos ou ovinos.



MUNICÍPIO DE PALMEIRA
ESTADO DO PARANÁ
Procuradoria Geral do Município

Art. 34 Antes da insensibilização os animais devem passar por banho de aspersão, com água potável sob pressão, de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada, e com canalização das águas residuais.

§1º O local para o banho deve possuir piso impermeável.

§ 2º O banho deve ter duração mínima de 3 minutos.

§ 3º Fica dispensado o banho de aspersão para ovinos.

Art. 35 A insensibilização/atordoamento prévia ao abate é obrigatória, e deve-se adotar método humanitário, conforme descrito em regulamento próprio.

§ 1º A critério do SIM/POA pode ser dispensado a existência de Box de atordoamento, desde que não traga riscos ao trabalhador.

§ 2º O acesso dos animais ao local de atordoamento deverá possuir piso de fácil higienização, sendo dispensado o corredor de matança;

Art. 36 A sala de matança deve ter área suficiente para a sustentação dos equipamentos necessários aos trabalhos de sangria, esfolagem, evisceração, inspeção de carcaças e vísceras, toalete, lavagem de carcaças, quais sejam: canaleta, plataformas, pias, mesas, além da área disponível para circulação de pessoas.

§1º As operações de sangria, esfolagem, depilação e evisceração poderão ser realizadas em ponto fixo.

§ 2º Quando necessária, a área de vômito deverá localizar-se ao lado do atordoamento e destina-se à recepção dos animais insensibilizados que daí serão imediatamente alçados e destinados à sangria.

§ 3º As pessoas que exercem operações na área externa não poderão exercer operações na área interna antes de passarem por processos de higienização.

Art. 37 O trilho, quando necessário, na sala de abate, terá altura mínima adequada no ponto de sangria e esfolagem, de maneira a assegurar no mínimo uma distância de 0,75 m (setenta e cinco centímetros) da extremidade inferior do animal (focinho) ao piso.

Art. 38 Quando necessárias, as plataformas serão em número suficiente para realizar as operações de troca de patas, esfolagem, serra, evisceração, inspeção, toalete, carimbagem e lavagem das carcaças, construídas em metal, de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável, antiderrapante e com corrimão de segurança.

Art. 39 As cabeças deverão ser dependuradas em gancheiras próprias, desarticuladas a mandíbula e língua, lavadas e inspecionadas em mesa.

Parágrafo único - A lavagem da cabeça é feita com o auxílio de uma mangueira em cuja extremidade ajusta-se um cano bifurcado, que se introduz nas narinas e na cabeça, sendo que tal dispositivo pode ser substituído por pistola própria apta à introdução nas narinas.



MUNICÍPIO DE PALMEIRA
ESTADO DO PARANÁ
Procuradoria Geral do Município

Art. 40 As meias-carcaças deverão ser lavadas com água sobre pressão antes destas ingressarem no sistema de resfriamento.

Art. 41 O setor de vísceras brancas/bucharia e triparia destina-se à recepção e depósito de estômagos e intestinos já inspecionados, não sendo aproveitados os produtos desta seção como comestíveis.

§2º Produtos como patas, couros (peles), ossos e resíduos poderão ser conduzidos a esta seção.

§3º A inexistência do setor de vísceras brancas é permitida desde que as vísceras sejam imediatamente removidas e descartadas de forma adequada após sua evisceração e inspeção.

Art. 42 A inexistência do setor de vísceras vermelhas é permitida desde que as vísceras sejam armazenadas em recipientes e temperatura adequados após sua evisceração e inspeção.

Art. 43 O estabelecimento possuirá instalações de frio que se fizerem necessárias em número e área suficientes, em adequado estado de conservação e funcionamento, segundo a capacidade do estabelecimento.

§1º Tais câmaras devem fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente.

§2º Na câmara de resfriamento, o trilho ou gancheiras, terão altura suficiente para não permitir um distanciamento mínimo de 0,50 cm entre a carcaça e o piso;

§3º Deve-se manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente 5 meias carcaças de bovinos para cada 2 metros lineares de trilho, e 4 meias carcaças de suínos/ovinos em gancho isolado, ou 6 meias carcaças em balancins por metro linear de trilho);

§4º Qualquer mecanismo de congelamento será de utilidade no aproveitamento de carcaças ou partes destas, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino condicional o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de -10°C (dez graus centígrados negativo) na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, as carcaças ou partes destas serão obrigatoriamente condenadas ou tratadas por salmoura por um período mínimo de vinte e um dias, o que requerer controle mais complexo por parte da Inspeção Sanitária, além de instalações apropriadas para este processamento localizadas no corpo da indústria.

Art. 44 A higienização de caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deve ser sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 45 A área de industrialização de derivados cárneos deverá ser separada do abatedouro por paredes inteiras e atender ao Decreto nº 4.106/2003 e suas Normas técnicas.



MUNICÍPIO DE PALMEIRA
ESTADO DO PARANÁ
Procuradoria Geral do Município

Art. 46 As operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados (graxaria) deverão ser terceirizadas, ou seja, realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual, Federal ou Municipal, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados.

§1º Se o recolhimento destes resíduos for diário, estes poderão ficar depositados na bucharia/triparia sujas. Caso contrário, deverá haver uma seção para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo que os transportará.

§2º Este local deve ser afastado do prédio da indústria e possuir piso lavável, teto e tela contra insetos.

§3º O tanque de coleta do sangue deverá estar protegido contra insetos. O sangue, quando não for terceirizado, será sempre cozido, visto que jamais poderá ser lançado in natura nos efluentes da indústria.

Art. 47 O estabelecimento deve possuir sistemas de frio que se fizer necessário em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Parágrafo único- Os sistemas de refrigeração devem estar em adequado estado de conservação e funcionamento.

Art. 48 Os sistemas de resfriamento deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) atinja a temperatura estipulada pela legislação vigente, devendo também manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas.

Art. 49 O mecanismo de congelamento será de utilidade no aproveitamento de carcaças ou partes destas, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino condicional o tratamento pelo frio, o que significa permanecer a uma temperatura de -10°C (dez graus centígrados negativo) na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, as carcaças ou partes destas serão obrigatoriamente condenadas ou tratadas por salmoura por um período mínimo de vinte e um dias, o que requerer controle mais complexo por parte da Inspeção Sanitária, além de instalações apropriadas para este processamento localizadas no corpo da indústria.

Art. 50 Os materiais como caixas, bandejas, ganchos e carretilhas deverão ser higienizados sempre ao final dos trabalhos ou quando se julgar necessário.

Art. 51 O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, garantindo a sua integridade.

Parágrafo único. É permitido o transporte de matérias-primas e produtos em vasilhame isotérmico, quando a distância a ser percorrida for inferior a duas horas, desde que seja feito



MUNICÍPIO DE PALMEIRA
ESTADO DO PARANÁ
Procuradoria Geral do Município

controle e registro da temperatura dos produtos, e mantida a temperatura adequada, até o local de entrega.

Prefeitura, sede do Município de Palmeira, Estado do Paraná, em 17 de junho de 2021.

Sérgio Luis Belich
Prefeito do Município de Palmeira

