



MUNICÍPIO DE PALMEIRA

ESTADO DO PARANÁ

NORMAS TÉCNICAS PARA ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO.

Art. 1º Os Matadouros para bovídeos, suínos, ovinos e caprinos para obterem registro no SIM/POA devem atender as Normas Técnicas Gerais, e as seguintes recomendações:

I. A ZONA SUJA

Local destinado à recepção de animais vivos, insensibilização e sangria, esfola e/ou escaldagem. Deve ser composta por:

a. Setor de recepção

1. Local destinado à recepção de animais vivos destinados ao abate, que deve ser constituído de:

2. Um curral de recepção com tamanho de 2,50m² por bovino, com bebedouros em quantidade e capacidade suficientes;

3. Um curral de matança, com tamanho de 2,50m² por bovino, com bebedouros em quantidade e capacidade suficientes;

4. Uma pocilga/curral de recepção com tamanho de 1,20m² por suíno, ovinos e caprinos, com bebedouros em quantidade e capacidade suficientes;

5. Uma pocilga/curral de matança, com tamanho de 1,20m² por suíno, ovinos e caprinos, com bebedouros em quantidade e capacidade suficientes;

6. Uma pocilga/curral de sequestro, com tamanho de 3,0m², em alvenaria, e afastada das demais no mínimo a 3,0 m;

7. Corredor de matança, o qual deve possuir largura e altura das paredes suficientes para que não ocorra retorno dos animais, piso de superfície plana e antiderrapante;

8. Seringa de higienização, deve ter paredes impermeáveis, com piso antiderrapante, e composta de chuveiros em quantidade suficiente e com pressão adequada para higienização dos animais.

b. Setor de insensibilização e sangria

Deve ser composto de:

1. box de atordoamento, com as seguintes dimensões:

1.1 comprimento: 2,40m/bovídeo – 2,00m/suíno, ovino e caprino;

1.2 largura: 0,75m/bovídeo – 0,50m/suíno, ovino e caprino;

1.3 altura: 3,40m/bovídeo – 1,20m/suíno, ovino e caprino.

2. canaleta de sangria, deve ser de tamanho suficiente para que ocorra uma perfeita sangria do animal, e dividida com ralos independentes para vômito e sangue;

3. dispor de esterilizadores fixos ou móveis, para esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de no mínimo 85°C (oitenta e cinco) graus centígrados;

c. Setor de esfola (bovídeos, ovinos e caprinos):

1. deve possuir área destinada à retirada de patas, chifres, couro e cabeça constituída por plataformas de dimensões e alturas adequadas para o bom funcionamento dos trabalhos; e área anexa para o depósito dos mesmos, com acesso por óculo;

2. dispor de esterilizadores fixos ou móveis, para esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de no mínimo 85°C (oitenta e cinco) graus centígrados;

d. Setor de escaldagem/depilação:



MUNICÍPIO DE PALMEIRA ESTADO DO PARANÁ

1. dispor de um tanque que deve possuir dimensões suficientes para que o animal permaneça totalmente imerso na água, a qual deverá ter temperatura entre 65 e 72C°;
2. a área de depilação divide-se em "depilação propriamente dita" e "toilete";
3. a "depilação propriamente dita" pode ser feita por uma depiladeira automática ou manualmente (cone) sobre mesa de depilação;
4. a "toilete" é um complemento da depilação e pode ser feita manualmente ou com fogo (chamuscamento);
5. neste setor deve existir área destinada à retirada das patas, a qual deve ser constituída por plataformas de dimensões e alturas adequadas para o bom desempenho dos trabalhos.

II. A ZONA LIMPA

Local destinado à evisceração, extração das vísceras, serragem da carcaça, inspeção da cabeça, carcaça e vísceras, e expedição. Deve ser composta por:

a. Setor de evisceração:

1. ter acesso de funcionários único e exclusivo;
2. de tamanho adequado para que não haja aglomeração de carcaças, nem de pessoas;
3. ser separado do setor de esfolagem/escaldagem através de parede;
4. ser separado do setor de vísceras brancas e vermelhas através de "óculo";
5. ser dotado de mesa para inspeção de vísceras (vermelhas e brancas) e de cabeças;
6. dispor de esterilizadores fixos ou móveis, para esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de no mínimo 85°C (oitenta e cinco) graus centígrados;
7. ser dotado de equipamentos suficientes e adequados à necessidade do setor tais como plataformas, serras, mesas, esterilizadores, etc.

b. Setor de vísceras brancas

1. também denominado "bucharia/triparia", é constituído por uma área de recepção e abertura (suja), e por uma de limpeza (limpa). Deverá ter comunicação com o setor de evisceração somente por "óculo", ter acesso somente externo, ser separado do setor de vísceras vermelhas por parede;
2. ser dotado de fonte de água para lavagem das vísceras, mesa e utensílios adequados à necessidade do setor;
3. quando o matadouro não for realizar o aproveitamento das vísceras brancas, deverá dispor de carrinhos/recipientes adequados para armazenamento das mesmas.

c. Setor de vísceras vermelhas

1. deve ter comunicação com o setor de evisceração por "óculo" ou porta;
2. a critério do SIM/POA poderá ser dispensado a existência desse setor, desde que exista um local específico para este fim, dotado de mesa e utensílios adequados à necessidade;

d. Setor de resfriamento/congelamento

1. constituído de equipamento de frio adequado para armazenamento de carcaças, ou cortes, em número e tamanho condizente com potencial do estabelecimento;
2. estar localizado próxima a área de expedição;
3. estar equipado com trilhagem suficiente em altura correta, para manter a carcaça a uma distância mínima de 0,50 cm do piso;
4. a temperatura das câmaras deve atingir os seguintes patamares:



MUNICÍPIO DE PALMEIRA ESTADO DO PARANÁ

4.1 câmara de resfriamento: 0 a 1C°

4.2 câmara de congelamento: -18C°

e. Setor de expedição:

1. deve ser de fácil acesso ao ponto de embarque dos produtos, dotado de porta em tamanho adequado a qual deve ficar aberta somente durante a expedição.

Art. 2º. Todos os setores que compõe o matadouro devem possuir suficiente pé-direito, de modo que se permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente a trilhagem aérea, a fim de que, o animal dependurado após o atordoamento, permaneça com a ponta do focinho distante do piso a uma distância aproximada de 0,50m, correspondendo a altura do trilho no ponto de sangria, a 7,00 (sete metros) para bovídeos, e 4,00 (quatro metros) para suínos, ovinos e caprinos.

Prefeitura, sede do Município de Palmeira, Estado do Paraná, em 18 de junho de 2021.

