



MUNICÍPIO DE PALMEIRA

ESTADO DO PARANÁ

NORMAS TÉCNICAS PARA CONSTRUÇÃO DE MATADOURO DE AVES E COELHOS.

Art. 1º Os Matadouros para Aves e Coelhos para obterem registro no SIM/POA devem atender as Normas Técnicas gerais, e as seguintes recomendações:

I. Dispor de abastecimento de água potável e clorada para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência o seguinte parâmetro: 30 (trinta) litros por animal;

II. Dispor de equipamentos e instalações para a produção de vapor e/ou água quente para uso diverso e com capacidade suficiente às necessidades do matadouro;

III. Dispor de suficiente "pé direito" nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos de trilhagem aérea, a fim de que as aves dependuradas permaneçam em uma altura compatível para as diferentes operações;

IV. Dispor de sala de abate dividida em duas zonas, e os seguintes setores:

a. ZONA SUJA

1. Setor de Recepção

1.1 instalada em plataforma coberta, protegida dos ventos e incidência direta dos raios solares;

1.2 dispor de área suficiente, considerando o número de animais e a velocidade do abate;

1.3 dispor de sala anexa, dotada de mesa para a inspeção ante mortem dos animais;

2. Setor de Insensibilização e Sangria

2.1 promover a insensibilização das aves contidas pelos pés através de gancheiras impermeáveis, preferencialmente por eletronarcose sob imersão;

2.2 coelhos preferencialmente serão insensibilizados por método mecânico, contidos por uma das patas traseiras;

2.3 a sangria será realizada em instalação própria e exclusiva, através da secção dos grandes vasos do pescoço; esta área deve possuir lavatório para higienização das mãos, suporte para sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada por pedal;

2.4 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;

2.5 o sangue deverá ser recolhido em calha ou recipiente próprio, de material inoxidável.

3. Setor de Escaldagem e Depenagem (Aves)

3.1 dispor de local próprio, separado dos demais setores por paredes inteiras, sendo o transpasse das carcaças feito por óculo;

3.2 a escaldagem poderá ser por pulverização ou imersão em tanque de material inoxidável com água quente, sendo o tempo e temperatura definidos de acordo com a espécie;



MUNICÍPIO DE PALMEIRA ESTADO DO PARANÁ

3.2 a depenagem poderá ser mecanizada ou manual, e as penas depositadas em local adequado;

3.4 neste setor será instalada a inspeção das aves/carcaças.

4. Setor de Esfola (coelhos)

4.1 dispor de local próprio, separado dos demais setores por paredes inteiras;

4.2 possuir lavatório para higienização das mãos, suporte para sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada por pedal;

4.3 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.

b. ZONA LIMPA

1. Setor de Evisceração

1.1 dispor de local próprio, separado dos demais setores por paredes inteiras; e possuir chuveiros de aspersão na sua entrada para tolete das carcaças;

1.2 a evisceração poderá ser automatizada ou não, realizada com os animais suspensos em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea mecanizada, sob a qual deverá ser instalada calha de superfície lavável e impermeável;

1.3 a altura da trilhagem aérea deverá ser tal que não permita que as carcaças toquem na calha ou em águas residuais;

1.4 as vísceras comestíveis e não comestíveis devem ser captadas em coletores ou em recipientes adequados para esse fim, e imediatamente refrigeradas a temperatura de 4°C (quatro graus centígrados), ou condenadas;

1.5 todas as operações da evisceração e a inspeção de linha devem ser realizadas ao longo da calha, cujo comprimento deverá ser de 1 (um) metro por operário;

1.6 contígua à calha de evisceração deverá existir a área para inspeção final, composta por mesa, trilhagem aérea e ganchos de material inoxidável;

1.7 dispor de carrinhos ou recipientes com tampa para depósito de carcaças e vísceras condenadas;

1.8 possuir lavatório para higienização das mãos, suporte para sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada por pedal;

1.9 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 centígrado).

2. Setor de Pré resfriamento

2.1 abatedouros de aves devem dispor de tanques de imersão chamados PréChiller, tanque de entrada das carcaças e Chiller, tanque de saída das carcaças;

2.2 no préchiller a temperatura da água deverá ser de no máximo 16°C (dezesesseis graus centígrados), e no chiller de no mínimo 4°C (quatro graus centígrados); devem possuir equipamentos de mensuração da temperatura que permitam o controle e registro constante;

2.3 a temperatura das carcaças no final do pré resfriamento deverá ser de no máximo 7°C (sete graus centígrados).



MUNICÍPIO DE PALMEIRA ESTADO DO PARANÁ

3. Setor de Classificação e Embalagem

- 3.1 dispor de mesas de superfície lisa, lavável e impermeável, com sistema de drenagem, podendo ser do tipo esteira;
- 3.2 possuir lavatório para higienização das mãos, suporte para sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada por pedal;
- 3.3 dispor de armário ou balcão de material lavável e impermeável e fechado para depósito de embalagens.

4. Setor de Cortes

- 4.1 dispor de trilhagem aérea e ganchos para pendura das aves pelas asas ou pescoço logo após a saída do chiller, para que ocorra o gotejamento da água absorvida;
- 4.2 abaixo da trilhagem devesa existir calha coletora de água;
- 4.3 o índice de absorção de água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8 % de seus pesos
- 4.4 a sala deverá ser climatizada, com temperatura ambiente não superior a 12°C (doze graus centígrados).
- 4.5 possuir lavatório para higienização das mãos, suporte para sabão líquido, papel toalha e lixeira com tampa acionada por pedal;
- 4.6 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).

5. Setor de Estocagem e Expedição

- 5.1 composto por instalações frigoríficas, em número proporcionais a capacidade de abate e produção;
- 5.2 geladeiras industriais, freezers, câmaras de resfriamento ou congelamento devem estar em bom estado de conservação e funcionamento, dotadas de termômetro para controle e registro da temperatura.
- 5.3 a expedição deverá ser realizada em área coberta, e a critério do SIM/POA poderá ser exigido plataforma de embarque.

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

Sérgio Luis Belich
Prefeito do Município de Palmeira