

ANEXO 15

Para aprovação de um estabelecimento de abate (caprinos, ovinos e suínos), devem ser atendidas algumas condições básicas:

- 1) Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e de qualquer natureza;
- 2) Ser instalado, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas, no mínimo cinco metros, e dispor da área de circulação interna que permita a livre movimentação dos veículos de transporte;
- 3) Dispor de luz natural e artificial, ventilação e exaustão suficientes em todas as dependências;
- 4) Possuir pisos de material impermeável, resistente à abrasão e corrosão, ligeiramente inclinados, para facilitar a colheita e escoamento das águas residuais, de cor clara e fácil higienização;
- 5) Possuir paredes lisas, impermeabilizadas com cerâmica de cor clara ou toda parede pintada com esmalte sintético ou tinta acrílica semi-brilho, ambas de cor clara, ou outro material aprovado pelo SIM - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, com ângulos e cantos arredondados;
- 6) Possuir forro liso e impermeável;
- 7) Possuir nas dependências de elaboração de produtos comestíveis forro de material resistente a umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira e contaminação, com perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e outras pragas;
- 8) Dispor de dependências e instalações mínimas, para recebimento, industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, isoladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não comestíveis;
- 9) Dispor de dependências administrativas, refeitório e oficina separados do corpo do estabelecimento;



- 10) Dispor de depósito exclusivo para material de limpeza e higiene;
- 11) Dispor de depósitos adequados para ingrediente e embalagens;
- 12) Dispor de rede de abastecimento público de água para atender, suficientemente, às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias, e se for captação própria, de instalações para tratamento de água;
- 13) Dispor de água fria abundante, de produção de vapor e água quente, em todas as dependências de manipulação e preparo, não só de produtos, como de subprodutos não comestíveis;
- 14) Dispor de rede de esgoto em todas as dependências, que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligada a tubos coletores, e estes, ao sistema geral de escoamento, dotada de canalização e de instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, com desaguadouro final em curso de água caudalosas e perene ou em fossa séptica (atender legislação ambiental);
- 15) Dispor de instalações sanitárias adequadamente instaladas, de dimensões e em número proporcional ao pessoal;
- 16) Dispor de vestiários providos de armários para roupas, prateleira para calçados, cabides e bancos para uso dos funcionários, deve haver separação física entre sanitários e vestiários e o acesso à eles deve ser indireto às dependências industriais;
- 17) Dispor nos locais de acesso às dependências de manipulação de produtos comestíveis de bloqueio sanitário, lavatórios para higienização das mãos e botas, lavador de avental dos operários e dispositivos para detergentes e sanitizantes;
- 18) Dispor de equipamento gerador de vapor e/ou água quente com capacidade para as necessidades do estabelecimento, bem como sua distribuição em todas as dependências de abate, manipulação e industrialização;
- 19) Dispor de seção de expedição (plataforma de embarque) que será destinada à 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 ser totalmente isolada do meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas ou óculos) nos pontos de acostamento dos veículos



transportadores, bem como entrada (portal) de acesso à seção o o pessoal que ali trabalha; proteção (cobertura) para os veículos transportadores, na área de acostamento;

20) Os veículos de transporte dos produtos deverão possuir carrocerias revestidas de material não oxidável, impermeável de fácil higienização, dotados de unidade de refrigeração.

Tratando-se de estabelecimentos de caprinos, ovinos e suínos, devem ser atendidas as seguintes condições

1) Dispor de suficiente “pé direito” nas salas de matança, de modo a permitir a instalação dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, numa altura adequada à manipulação higiênica de carcaças e demais matérias-primas, recomendando-se as dimensões mínimas de sala de caprinos e suínos (5 metros) para estabelecimentos a serem construídos,

2) Dispor de currais e/ou pocilgas cobertas e seus anexos (plataforma elevada, banheiro de aspersão, rampa de acesso) convenientemente pavimentados e providos de bebedouros;

3) Dispor, no estabelecimento de abate, de meios que possibilitem a lavagem e desinfecção dos veículos utilizados no transporte de animais;

4) Dispor de local para efetuar a insensibilização dos animais, obedecendo a peculiaridade de cada espécie é as normas de abate humanitário vigentes;

5) Dispor, de acordo a classificação dos estabelecimentos, de dependências de matança suficientemente amplas para permitir o normal desenvolvimento das respectivas operações, com dispositivos que evitem o contato das carcaças com o piso ou entre si, bem como o contato manual direto dos operários durante a movimentação das mesmas

6) Dispor de área destinada à sangria, obedecendo a peculiaridade de cada espécie;

7) Dispor de sistema aéreo de esfolagem;

8) Dispor de local próprio para manuseio e processamento tecnológico de couros nas diversas espécies que utilizam o método de esfolagem (coureamento) dos animais, obedecendo à peculiaridade de espécie, desde que não prejudique as operações tecnológicas e sanitárias de abate;

- 9) Dispor, no estabelecimento de abate, de áreas distintas para “a realização das diversas fases de processamento das carcaças durante o abate, contemplando entre outros, a escaldagem por imersão, depilagem, evisceração, utilizando-se de mesas fixas ou rolantes, dependendo da capacidade e a finalidade do estabelecimento, inspeção das carcaças e vísceras e os anexos do abate, bem como chuveiros ao final da área suja e final da linha de abate anteriormente ao resfriamento das carcaças, necessários ao bom andamento das operações tecnológicas e higiênico-sanitárias de abate;
- 10) Dispor, no estabelecimento de abate, de seções distintas para triparia, bucharia, miúdos, cabeças, pés, rabos e orelhas proporcionais à capacidade e de acordo com a finalidade do estabelecimento;
- 11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de seção de aproveitamento de subprodutos não comestíveis;
- 12) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmara para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante-câmara);
- 13) Dispor, | de com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;
- 14) Dispor de equipamento completo e adequado, tais como plataforma, mesas, carros, caixas, estrados, pias, esterilizadores e outros, utilizados em quaisquer das fases do abate, recebimento e industrialização da matéria-prima e de preparo de produtos, em número suficiente e construído com material que permita fácil e perfeita higienização;
- 15) Possuir dependências específicas para higienização de carretilhas e/ou balancis, carros, caixas, bandejas e outros, de acordo com a finalidade do estabelecimento;
- 16) Instalações exclusivas para uso do Serviço de Inspeção Municipal com:
- Sala provida de mesa com gavetas, cadeiras e arquivos;
 - Sanitários com instalações completas (vaso sanitário com tampa, suporte de papel higiênico, lixeira com tampa acionada por pedal, pia, saboneteira para sabão líquido, porta papel toalha), bancos e cabides.
- 17) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;



18) A administração o do estabelecimento deverá proceder ao controle de pragas (roedores e insetos) por empresas cadastradas na Vigilância Sanitária e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção, discriminando os produtos usados (princípios ativos, forma de apresentação dos produtos, prazo de validade da aplicação, grau de toxicidade, mapa de aplicação);

19) Deverá ainda, proceder a limpeza periódica dos reservatórios de água por empresas especializadas e apresentar o comprovante ao Núcleo de Inspeção constando o prazo de validade da operação;

20) A planta-projeto de construção do matadouro frigorífico, deverá ser elaborada por profissional capacitado, com experiência no setor e ser previamente apresentada ao núcleo de Inspeção para apreciação do corpo técnico do S.I.M.

Nova Friburgo, xx de xxxxxx de xxxxxx

Médico Veterinário

Matrícula