



NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA MATADOUROS-FRIGORÍFICOS DE SUÍNOS:

1. POCILGAS:

As pocilgas devem estar localizados de maneira que os ventos predominantes e a situação topográfica do terreno não levem em direção ao estabelecimento poeiras ou emanações, sendo necessário uma distância mínima de 15m (quinze metros), podendo ser redefinida pelo técnico do CONAGRESTE no momento da inspeção do local, da área de insensibilização e do bloco industrial.

Estas devem ser divididas em:

Pocilgas de chegada e seleção – Destinam-se ao recebimento, pesagem e classificação dos suínos, para a formação de lotes;

Pocilga de sequestro – Recebe os suínos que na Inspeção “ante-mortem”, foram selecionados para um exame clínico e observação mais acurada antes do abate. Deve dispor de comunicação com a sala de necropsia, possuir esgoto próprio com tratamento das águas residuais. Deve conter identificação na cor vermelha: POCILGA DE SEQUESTRO, e cadeado com uso exclusivo pelo CONAGRESTE.

Pocilgas de matança – Recebe os animais após a chegada, pesagem e seleção, desde que considerados as condições normais, onde permanecerão em descanso e dieta hídrica, aguardando o abate.

2. SALA DE NECROPSIA: Com área mínima íntera de 20m² (vintemetros quadrados), tendo anexo, forno crematório ou autoclave que permita a colocação de suínos inteiros, funcionando no mínimo a 125°C (cento e vinte e cinco graus centígrados)

3. ÁREA DAS POCILGAS:

Nunca inferior à capacidade máxima de abate diário do estabelecimento, sendo que a área mínima nas pocilgas deverá ser de 1,0 m² (um metro quadrado) por suíno até 100kg, tendo uma área útil 1/3 a mais da capacidade diária de abate. Devem ser obrigatoriamente cobertas e ter pé-direito de no mínimo 4m (quatro metros).

4. PISO DAS POCILGAS:

O piso das pocilgas deve ser de superfície plana, íntegro, sem fendas, dilacerações ou concavidades que possam provocar acidentes nos animais. Possuirá declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção às canaletas laterais externas para fácil escoamento das águas de lavagem e excrementos. O uso de ralos centrais deve ser sempre evitado.

**5. BEBEDOUROS:**

Todos os currais possuirão bebedouros aéreos, de maneira que permitam beber simultaneamente no mínimo 15% (quinze por cento) dos suínos de cada pocilga; Outro tipo de bebedouro poderá ser avaliado pelo técnico do CONAGRESTE. Devem ter provimento constante de água potável, mantida sempre limpa.

6. ÁGUA PARA LAVAGEM DAS POCILGAS:

Deve existir facilidades para adequada limpeza dos currais com água em abundância, ficando dispensado a necessidade de instalação de equipamento de pressurização nos estabelecimentos de pequeno porte.

7. ILUMINAÇÃO:

Sem iluminação ficam impedidos os procedimentos de inspeção ante-mortem nos horários sem a luz do dia.

8. DESEMBARCADOURO:

Deve ser antiderrapante e no nível do piso da carroceria do transporte, protegido por cobertura.

9. INSTALAÇÕES PARA LAVAGEM E DESINFECÇÃO DO VEÍCULO TRANSPORTADOR DE ANIMAIS:

As instalações deverão estar localizadas o mais próximo possível do desembarcadouro, ter piso impermeável, devendo possuir água com pressão suficiente para a boa lavagem dos veículos para posterior desinfecção através de aspersor adequado, sendo o resíduo destinado para uma esterqueira.

*Todos os veículos de transporte de suínos deverão ter área de circulação independente, assim como estacionamento temporário dos que aguardam o desembarque ou desinfecção.

*Todos os veículos que entrarem na área serão obrigatoriamente desinfetados.

10. SERINGA:

De alvenaria, com paredes revestidas com cimento liso, sem apresentar bordas ou extremidades salientes, porventura contundentes ou vulnerantes; piso de concreto ou de paralelepípedos rejuntados com cimento.

11. BANHEIRO DE ASPERSÃO:

Os animais, antes da insensibilização deverão ser lavados com água potável sob pressão de forma que os jatos atinjam todas as partes do animal com uma pressão adequada.

Deverá estar localizado na seringa imediatamente anterior ao box de insensibilização. Não deve apresentar aclave acentuada e o seu comprimento será calculado em função da capacidade horária de abate, considerando-se que comporta 2 (dois) suínos por metro quadrado, e que o tempo mínimo de banho deve ser de 3 (três) minutos.



12. BOX DE INSENSIBILIZAÇÃO:

Localizado após chuveiro com a instalação de choque elétrico de alta voltagem e baixa amperagem, dotado de voltímetro que permita, por meio de controle manual e que possibilite a aplicação do choque atrás das orelhas do animal (fossas temporais). Os boxes serão, preferentemente, de construção inteiramente metálica, tolerando-se, no entanto, a construção em concreto armado de superfície lisa e com as partes móveis metálicas, sendo proibido o uso de madeira e box situado dentro da sala de abate.

Todos os boxes serão individuais e terão as seguintes dimensões:

Calcula-se 2 (dois) suínos por metro quadrado.

Poderá ser permitido outro método de insensibilização além do eletro-choque, desde que aprovado pelo CONAGRESTE.

Deve ter ligação direta com a área de sangria, de forma que o tempo entre a insensibilização e a sangria não ultrapasse 30s (trinta segundos).

13. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção. Deve ter uma área mínima de 3,5m² (três e meio metros quadrados) suíno/hora.

14. PISOS E ESGOTOS:

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,5% (um e meio por cento) em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

O piso da sala de matança será ainda de material resistente à choques e à ação de ácidos e álcalis. Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão ser estas cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo, neste particular, pranchões de madeira. As canaletas devem medir 0,25m (vinte e cinco centímetros) de largura e 0,10m (dez centímetros) de profundidade, tomada esta em seus pontos mais rasos. Terão fundo côncavo, com declive mínimo de 3% (três por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro.

A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, 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.

Em continuação ao túnel de sangria, deverá ser construída uma calha de aproximadamente 0,60 m (sessenta centímetros) de largura, por 0,10 m (dez centímetros) de profundidade em sua parte central para recolher o sangue.



CONAGRESTE

Consórcio Intermunicipal do
Agreste Alagoano



CONAGRESTE

Consórcio Intermunicipal do
Agreste Alagoano

15. PAREDES, PORTAS E JANELAS:

O “pé-direito” da sala de matança será definido em função da altura da trilhagem aérea e demais equipamentos. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo CONAGRESTE, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,00m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,00m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não-descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos, permitindo-se como largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) exceto nas portas de passagem das carcaças através de trilhos, onde a largura mínima será de 1,60m (um metro e sessenta centímetros). Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2,00m (dois metros) do piso na sala de abate. As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

16. ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO:

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

17. TETO:

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. 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. Quando de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo.



18. LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES:

Em todos os locais onde são realizadas as operações, como junto à canaleta de sangria, nas plataformas, junto às mesas onde haja manipulação de vísceras e carnes, incluindo as mesas de inspeção, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis, tanto na sala de matança como nas seções anexas, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, além de dispositivos especiais, chamados de “higienizadores”, que servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras. Estes funcionarão com água circulante com temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados).

Nos locais de retirada dos chifres, abertura do peito e serra de carcaças, existirão higienizadores próprios para cada tipo de serra, sendo que, para facilidade de higienização, nenhuma dessas serras terá cabo de madeira ou outro material poroso e de difícil higienização. Mesma exigência se faz para os demais instrumentais de trabalho (facas, chairas, ganchos, etc.). Na parte inferior (fundo), deve dispor de um bujão de descarga, para limpeza da caixa.

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

19. CARROS:

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO- COMESTÍVEIS”. Os carros para produtos condenados também terão cor vermelha, serão providos de tampa articulada e terão a inscrição “CONDENADOS”.

20. CHUTES:

Os chutes destinados aos produtos comestíveis serão de material inoxidável e desmontáveis em diversos segmentos, para melhor higienização, com janelas ou acanaletados, com tampa ajustável e removível em toda a sua extensão. Os chutes para produtos não-comestíveis podem ser construídos de chapa galvanizada e serão identificados por pintura externa de cor vermelha, tendo as mesmas características de janelas ou tampas ajustáveis, como nos destinados a produtos comestíveis. Os chutes que ligam seções de produtos, respectivamente, comestíveis e não-comestíveis, devem possuir na extremidade que abre na seção de produtos não-comestíveis, uma tampa articulada, que permita a passagem do produto, evitando, porém o refluxo de odores estranhos.

21. TRILHAGEM AÉREA:

A trilhagem aérea será metálica, sem pintura, manual ou elétrica. Os trilhos terão afastamento mínimo de 1m (um metro) das paredes e colunas na linha de sangria. O afastamento mínimo entre uma linha e outra será de 2,00m (dois metros). Todo o equipamento situado no trajeto da trilhagem deve dispor-se de tal forma que as carcaças não possam tocá-lo.



Para o manejo das chaves de trilhagem e comando de guinchos de descida e ascensão de reses, é proibido o uso de cordas, por serem anti-higiênicas. Para a movimentação das chaves usar-se-ão hastes metálicas apropriadas e, para o comando de guinchos, arames ou correntes metálicas com argola de aço na extremidade, ou simplesmente o acionamento de uma chave elétrica de comando, nos equipamentos mais modernos.

22. ESTERILIZADORES:

São recipientes de aço inoxidável destinados à necessária higienização das facas, ganchos e fuzis (chairas) dos funcionários, bem como as serras e outros instrumentos de trabalho, sempre que estes sofram qualquer contaminação. A água no interior destes deverá estar à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos), o aquecimento deve ter a água quente constantemente renovável. É obrigatório nos seguintes locais: Sangria, Toalete de depilação, abertura abdominal-torácica, oclusão do reto, abertura de “papada”, inspeção da cabeça e “papada”, palataforma de evisceração, mesa de evisceração, plataforma de serra de carcaças, inspeção de carcaças e rins, inspeção final.

23. CHUVEIROS DA SALA DE MATANÇA:

Construídos em forma de box metálico, de aço inoxidável, com largura de 1,60m (um metro e sessenta centímetros), altura mínima igual a da trilhagem aérea e os comprimentos mínimos de acordo com a velocidade horária de abate (até 100 suínos por hora: 1,60m; até 200 suínos por hora: 2,60m; até suínos por hora: 3,60m).

Deverão ser 3 (três), localizados: logo após a sangria, na saída da zona suja e após a plataforma de retirada do “unto”.

24. SANGRIA

Deverá dispor de instalação própria e exclusiva, denominada “túnel de sangria”, com a largura mínima de 2m (dois metros), totalmente impermeabilizada em suas paredes; Realizada imediatamente após a insensibilização, com um tempo máximo de 30s (trinta segundos), obedecendo o tempo de sangria de 3 (três) minutos.

O sangue deverá ser recolhido em calha própria para os pontos coletores. O sangue coletado deverá ser destinado para farinha de sangue ou sangue em pó, somente será permitido o uso de sangue para produtos comestíveis quando fielmente observadas as exigências higiênico-sanitárias observadas pelo Médico Veterinário do Serviço de inspeção.

25. ESCALDAGEM E DEPILAÇÃO

Seguindo-se ao chuveiro pós-sangria vem a depilação dos suínos, que, no caso do uso de tanques de escaldagem, deverão ser metálicos ou de outro material aprovado pelo SIM-CONAGRESTE, com renovação constante de água, devendo ainda ter termômetro obrigatório para controle da temperatura, que deverá estar entre 62°C a 72°C (sessenta e



dois a setenta e dois graus centrígrados) dependendo da pelagem do animal, em um tempo entre 2 (dois) e 5 (cinco) minutos; O comprimento mínimo do tanque será de 5 m (cinco metros) para um abate de até 100 (cem) suínos por hora, aumentando 1m (um metro) para cada (20) vinte suínos a mais na velocidade horária de matança.

O tanque obedecerá às seguintes dimensões mínimas: profundidade: 1,5 m (um metro e meio); nível de água: 1 m (um metro); A depiladeira será obrigatoriamente mecanizada.

26. TOALETE DE DEPILAÇÃO

A operação depilatória será completada manualmente, e as carcaças lavadas convenientemente antes da entrada na zona limpa; O trilhamento destinado à toailete deverá ser mecanizado, quando o abate for superior a 100 animais/dia.

27. ABERTURA ABDOMINAL TORÁCICA

Consiste no corte ventral mediano das paredes abdominais e torácica, como a retirada do pênis, nos machos; Evitando o rompimento de alças intestinais e contaminação fecal.

28. CORTE DA SÍNFESE PUBIANA

Realizado com alicate especial para a finalidade.

29. OCLUSÃO DO RETO

Será obrigatória antes da evisceração, através de ligadura.

30. ABERTURA DA “PAPADA”

Realizada pelo corte ventral mediano, mantendo íntegros os nodos linfáticos e facilite a inspeção dos músculos mastigadores.

31. INSPEÇÃO DA CABEÇA E “PAPADA”

Obrigatoriamente realizada antes da evisceração e se deve à possibilidade de constatação de lesões, antes da inspeção de vísceras.

32. MESAS:

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando fixas serão sempre em número de duas: uma para inspeção de vísceras vermelhas e outra para inspeção de vísceras brancas. Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

33. CARACTERÍSTICAS DAS “MESAS FIXAS” DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO:

Em torno da mesa fixa de evisceração e inspeção das vísceras abdominais (tanto área de inspeção como área de espera) é requerido um sistema de canos perfurados, conjugado com um misturador de água e vapor, para propiciar rápida higienização da área, toda vez que se fizer necessário. Este sistema de canos perfurados poderá ser substituído por chuveiro desde que de igual eficiência, fornecendo água em abundância para higienizar toda a mesa e esterilizá-la com água à 85°C.

Tanto a mesa de inspeção de vísceras vermelhas quanto a mesa de inspeção de vísceras brancas, serão divididas em duas seções: uma para inspeção propriamente dita e outra para retenção de vísceras inspecionadas até que a carcaça passe pela última linha de inspeção.

a) Área de evisceração e de inspeção das vísceras abdominais: destina-se à recepção e à inspeção do conjunto constituído pelo trato digestivo (esôfago, estômago e intestinos) e mais o baço, o pâncreas, a bexiga e o útero, exceto os úteros cheios que devem ser removidos antes da retirada das demais vísceras, não podendo cair sobre a mesa de evisceração e inspeção e sendo encaminhados diretamente para a graxaria. Não é permitida a abertura de úteros, nem a esfolação de fetos na sala de abate.

Qualquer que seja a velocidade de matança a área de evisceração e inspeção da mesa de inspeção de vísceras abdominais terá dimensões constantes, ou seja 2m (dois metros) de comprimento por 1,80m (um metro e oitenta centímetros) de largura, que por sua vez será subdividida em duas seções, cada uma medindo 2,00m (dois metros) por 0,90m (noventa centímetros), destinando-se uma dessas seções para a evisceração e deposição das vísceras sobre a mesa e a outra onde proceder-se-á a inspeção. Estes dois setores serão parcialmente separados entre si por uma separação metálica, de modo a evitar que as vísceras arriadas caiam diretamente onde está se realizando a inspeção.

A área de evisceração e inspeção separa-se da área de espera por uma elevação metálica de 0,05m (cinco centímetros) de altura, de bordas arredondadas, tipo cantoneira, que também toma toda a largura da mesa. Objetiva esta separação impedir que passe para o lado da área de espera líquido eventualmente contaminado por material gastrointestinal, que contaminaria por contato as peças limpas retidas na área.

b) Área de espera: terá obrigatoriamente extensão suficiente à retenção das vísceras normalmente em trânsito, desde a linha de inspeção de intestinos até a última linha de inspeção. A sua largura será a mesma da outra seção da mesa (1,80m). Na extremidade da área de espera situam-se os chutes ou aberturas para a saída e condução dos estômagos e intestinos limpos e inspecionados, que se destinam, respectivamente, à bucharia e à triparia.

c) Seção de evisceração e de inspeção do fígado e órgãos torácicos: esta pode constituir-se de mesa independente da anterior ou fazer parte da mesma, constituindo-se de uma seção contígua, mas dela totalmente separada. Como características gerais apresentará:

1) Sistema periférico de canos perfurados com água e vapor, para sua higienização, idêntico ao já descrito anteriormente;



2) Faixa central de orifícios para drenagem das águas servidas e calha removível, ajustável à superfície inferior do tampo, para recolhimento das mesmas.

Da mesma forma que a anterior, existirá área de inspeção e área de retenção das vísceras dimensionada de maneira que permita a retenção dessas vísceras até que as carcaças correspondentes passem pela última linha de inspeção.

A altura das duas mesas (inspeção de vísceras abdominais e inspeção de vísceras torácicas) será a mesma, ou seja, de 1,10m (um metro e dez centímetros), na borda voltada para o trajeto das carcaças e de 1m (um metro) na borda oposta, isto é, onde trabalhamos funcionários da Inspeção Sanitária. Estas alturas são sempre tomadas em função da de 4m (quatro metros) do trilho baixo; o rebordo de 0,05m (cinco centímetros) de altura, no lado do trânsito das carcaças e 0,20m (vinte centímetros) no lado oposto, onde trabalha a Inspeção Sanitária.

Nos estabelecimentos em que o abate não for contínuo, ou seja, o abate do animal seguinte só é liberado quando o anterior já estiver sido eviscerado e inspecionado, poderá ser utilizado o seguinte sistema de mesas: As vísceras brancas serão retiradas da cavidade abdominal, colocadas numa calha, com espera para inspeção, que as conduzirá até a sala de triparia e bucharia suja. Esta mesa de evisceração terá dimensões suficientes para reter as vísceras abdominais com exceção do fígado e rins, não sendo necessário a separação nesta mesada área de inspeção com a área de espera. Já as vísceras vermelhas (torácicas mais fígado e rins) serão conduzidas através de outra calha para uma mesa em separado e, por meio de um óculo, serão conduzidas para a sala de miúdos.

34. CARACTERÍSTICA DA MESA ROLANTE DE EVISCERAÇÃO E INSPEÇÃO:

Quando a opção for por este mecanismo, esta funcionará sempre em sincronismo com a nora de carcaças e quando for o caso, também com a nora de cabeças. Terá comprimento indispensável à normal execução dos trabalhos que nela se desenvolvem: evisceração torácico-abdominal; inspeção de todas as vísceras; separação dos estômagos e intestinos; determinação segura da correlação entre vísceras e respectivas carcaças e cabeças até a última linha de inspeção da carcaça.

A largura mínima será de 1,00m (um metro) quando se tratar de mesa em esteira única. Nas mesas de duas esteiras paralelas, a destinada às vísceras abdominais terá também largura de 1,00m (um metro) e a reservada às vísceras torácicas e fígado terá largura mínima de 0,80m (oitenta centímetros).

Esta mesa, como as demais, será totalmente de aço inoxidável, podendo sua estrutura ser de ferro galvanizado e possuirá sistema de higienização de comprovada eficiência, composta pelo mínimo de um chuveiro de água fria que funcione com alta pressão no término do trajeto útil, para remoção do sangue, e de um segundo chuveiro, também com alta pressão e dotado de água com a temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), localizado no início da trajetória útil da mesa, de maneira que as vísceras a serem examinadas encontrem sempre uma superfície limpa e esterilizada. O controle de temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.



35.PLATAFORMAS:

Localizar-se-ão no trajeto da trilhaagem, em diversos níveis, de acordo com as operações a serem realizadas, podendo também serem móveis. Serão sempre construídas em metal (de preferência ferro galvanizado ou aço inoxidável), antiderrapantes e com corrimão de segurança. Não serão toleradas plataformas de madeira. Deverão possuir lavatórios de mãos e higienizadores de acordo com os utensílios utilizados em cada plataforma (faca ou serra). O uso de outros materiais para a construção de plataformas ficará à critério do CONAGRESTE. Serão no mínimo em número de três, uma para a área suja e duas para a área limpa.

36.DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO FINAL (D.I.F.):

A sala de abate terá local próprio onde as carcaças com problemas detectados nas linhas de inspeção serão minuciosamente examinadas, juntamente com suas vísceras e julgadas pelo Médico Veterinário. Esta seção terá área aproximada de 8% da área total da sala de abate, sendo localizada próximo das linhas de inspeção e com desvio das carcaças para esse local, sendo realizado logo após a última linha de inspeção de carcaças e antes da linha de toailete, carimbagem e lavagem. Possuirá, no mínimo, um trilho de entrada e retorno para a linha normal, uma mesa para inspeção de vísceras provida de dispositivos de higienização com água à temperatura mínima de 85°C (oitenta e cinco graus centígrados), uma plataforma para exame das carcaças, com largura mínima de 0,65m (sessenta e cinco centímetros), corrimão de segurança e piso antiderrapante. Possuirá ainda uma pia provida dos seguintes acessórios: saboneteira para sabão líquido, munido de solução desinfetante, toalhas de papel descartáveis com seu recipiente para o descarte das usadas, higienizador para facas, ganchos e chairas, uma pequena mesa ou prancheta inoxidável ou de duralumínio para anotações e dispositivo com vapor canalizado, ou água quente e mangueira própria, para higienização do recinto.

Quando for possível, poderá ser realizada a inspeção de vísceras no próprio carrinho de transporte destas para o D.I.F., uma vez que deverão estar separadas por bandejas.

O DIF poderá ser dispensado a critério da CONAGRESTE.

37.LAVADOURO DAS MEIAS-CARCAÇAS:

O estabelecimento, obrigatoriamente, disporá de equipamentos para a adequada lavagem das meias-carcaças antes destas ingressarem às câmaras de resfriamento. Tal equipamento consistirá de pistola própria que emitirá jato de água sob pressão e, sempre que possível, à temperatura de 38°C (trinta e oito graus centígrados). Na falta de pistola apropriada poderá ser adaptado um bico metálico acoplado à extremidade da mangueira, desde que este apresente a mesma eficiência. Tal operação será realizada em local próprio, com anteparo que evite o respingamento de água para outras áreas da sala de matança, ou que atinja outros produtos. Este local será provido de sistema adequado de escoamento das águas servidas, que serão destinadas à caixa de decantação de gorduras.

38. SEÇÃO DE TRIPARIA:

A seção de tripária terá obrigatoriamente duas áreas chamadas, respectivamente, de “zona suja” e “zona limpa”, separadas fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de



pessoal entre uma e outra dessas áreas. Por isto, a comunicação será sempre através de óculo, ou outro dispositivo que permita apenas a passagem do produto. Na zona sujada bucharia, caso haja área suficiente, de maneira que uma operação não interfira na outra, poderá funcionar também a zona suja da triparia.

Na seção de triparia (zona suja), serão recebidos os estômagos, intestinos e bexigae, em equipamentos independentes, realizada a separação, abertura, esvaziamento e lavagem dos estômagos. Em local mais afastado se fará a separação do intestino delgado do intestino grosso, o desorelhamento, seu esvaziamento, viragem, lavagem, raspagem da mucosa, desengorduramento do intestino grosso e da bexiga e a classificação. A salga será realizada em seção à parte.

Os equipamentos serão constituídos por calhas de aço inoxidável, mesas de aço inoxidável, chuveiros com abundância de água para carrear imediatamente o conteúdo dos estômagos, calha para viragem de tripas, centrifugas para remoção da mucosa dos estômagos, máquina para raspagem da mucosa dos intestinos e tanque de aço inoxidável, fibra de vidro ou plástico especial, além de equipamentos para facilitar as operações da toailete final dos estômagos. Esta seção será, também, provida de lavatórios de mãos e de higienizadores para instrumental de trabalho conforme as normas técnicas. É aconselhável, também, a instalação de exaustores mecânicos para eliminação de odores e de vapores que se formam com o processo de abertura e escaldagem das vísceras brancas.

39. SEÇÃO DE CABEÇAS E MIÚDOS:

Localizar-se-á, de preferência, contígua ao local das linhas de inspeção de cabeças e vísceras vermelhas, de maneira que os miúdos e cabeças sejam transportados através de calhas diretamente da sala de abate para esta seção tão logo seja concluída a sua inspeção ea da carcaça correspondente.

Os equipamentos nesta seção serão constituídos por mesas ou calha de aço inoxidável para toailete e lavagem dos miúdos, desarticulador de mandíbulas, guilhotina e mesa para desossa de cabeças, lavagem das carnes de cabeça e seu escorrimento; estrutura com ganchos inoxidáveis para preparo e dependura dos miúdos; carrinhos para produtos comestíveis e para produtos não comestíveis e bandejas plásticas ou de aço inoxidável. Terá lavatórios de mãos e higienizadores de instrumental de trabalho conforme as normas técnicas.

As seções de miúdos e cabeças poderão também ser independentes (separada fisicamente por parede), porém em qualquer uma dessas duas seções nenhuma outra atividade não correlacionada com as mesmas poderá ser realizada (ex.: cabeças e patas, etc.).

40. SEÇÃO DE PÉS, RABOS E ORELHAS:

Obedecerá as mesmas especificações de localização e equipamentos contidas no item anterior. A abertura dos pés deverá ser feita no sentido longitudinal por meio de serra circular; deve ser prevista comunicação com fluxo operacional adequado para as dependências de salga e congelamento.

41. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CARRETILHAS, GANCHOS E CORRENTES:

O estabelecimento disporá de uma seção específica para higienização de carretilhas, ganchos e correntes, localizada próxima à expedição ou à sala de abate, de maneira que todas as carretilhas, ganchos e correntes sejam adequadamente higienizadas antes de sua reutilização. Esta seção deverá possuir área suficiente para o depósito de carretilhas, ganchos e correntes sujas e, quando for o caso, também para este mesmo material limpo, em ambientes totalmente separados, além de área para a instalação dos equipamentos empregados na higienização e que serão constituídos de tanques com soluções detergentes (ácidas e alcalinas), soluções lubrificantes (óleos) e local para o escoamento do excesso de óleo. Poderão também ser usados tambores giratórios (batedores) contendo casca de arroz ou aparas de couro curtido para a limpeza de carretilhas, ganchos e correntes, não dispensando a posterior higienização com jatos de água fervente ou vapor e sua lubrificação antes de retornarem ao uso.

A lavagem poderá ser feita na sala de matança, mas as operações com os produtos antioxidantes e lubrificantes de uso permanente deverão ser feitas em local apropriado sem interferir nos trabalhos de matança.

42. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO:

O estabelecimento possuirá instalações de frio com câmaras e ante-câmaras que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. Tais câmaras deverão fazer com que a temperatura das carcaças (medida na intimidade das massas musculares) ao final de um período de 24 a 36 horas (vinte e quatro à trinta e seis horas) esteja ao redor de 0°C (zero graus centígrados) e assim permanecer até a sua expedição, na condição de carne resfriada.

As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo:

- a. As portas terão largura mínima de 1,60m (um metro e sessenta centímetros) de maneira a ser respeitado o afastamento de 0,80m (oitenta centímetros) do trilho aos seus marcos.
- b. As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.
- c. Possuir piso de concreto, ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior.
- d. Manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (aproximadamente cinco meias carcaças por dois metros lineares de trilho).

Para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tenham porta de entrada e porta de saída.

A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos dois casos terão isolamento com 0,10m (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandido. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto.

Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização, assim como os trilhos que receberão apenas uma



CONAGRESTE

Consórcio Intermunicipal do
Agreste Alagoano



CONAGRESTE

Consórcio Intermunicipal do
Agreste Alagoano

fina camada de óleo comestível, para evitar a sua oxidação.

A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços.

43. CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS:

Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).

O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços. As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros).

Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior. Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura de -20 a - 25°C (menos vinte a menos vinte e cinco graus centígrados) até a sua expedição.

Deverá haver um mecanismo de congelamento quando for de interesse o aproveitamento de carcaças, que por apresentarem certas doenças parasitárias, como é o caso da cisticercose, terão como destino condicional o tratamento pelo frio, o que significa permanecer uma temperatura de -10°C (menos dez graus centígrados), na intimidade de suas massas musculares, por um período mínimo de 10 (dez) dias. Caso contrário, serão obrigatoriamente condenadas ou tratadas por salmoura por um período mínimo de 21 (vinte e um) dias, com prejuízo maior para o produto, além de requerer controle mais complexo por parte da Inspeção Sanitária e instalações apropriadas para este processamento.

44. SALA DE DESOSSA:

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito mínimo de 3,00m (três metros);
- b) Sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C durante os trabalhos;
- c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente sua climatização. Caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratários;
- d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
- e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- f) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;

Consórcio Intermunicipal do Agreste Alagoano – CONAGRESTE

CNPJ: 19.904.298/0001-92.- Sede: Av. Ceci Cunha, n. 1288, Empresarial Itapuã, Sala E, Bairro: Itapuã
CEP: 57.314-180 - Arapiraca/AL. E-mail: consorcio.conagreste@gmail.com



- g) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento, com a expedição, com a seção de higienização e depósito de caixas e com o depósito de embalagens;
- h) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

45. SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE CAIXAS E BANDEJAS:

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inóx ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização. Não serão permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos galvanizados.

A lavagem poderá ser feita na sala de matança desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nos trabalhos de matança. Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

46. SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:

Deve ser provida de equipamentos suficientes para proceder o corte e embalagens das peças a serem expedidas. Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

47. ÁGUA DE ABASTECIMENTO:

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

O clorador automático será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água. Assim, o reservatório deverá ser dimensionado para atender o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de abate e/ou industrialização e de maneira que toda a água consumida permaneça por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos em contato com o cloro.

Poderão ser isentos de realização de análise da água de abastecimento os estabelecimentos de pequeno porte, desde que a água seja oriunda da rede pública de abastecimento

Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.



48. INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR:

A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, 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). O controle da temperatura da água quente deve ser realizado com a instalação de termômetro próprio a este sistema.

A instalação de caldeira obedecerá as normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

49. ÁREA EXTERNA:

Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

50. UNIFORMES:

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo CONAGRESTE.

O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniformes branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis deverá usar uniformes coloridos que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

51. RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, açougue, etc.):

A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no CONAGRESTE. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.