

NORMAS HIGIENICO-SANITÁRIAS E TECNOLÓGICAS PARA A
PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO DE CARNES
TOMO IV – OVINOS

1.0 CONSTRUÇÃO E ENGENHARIA SANITÁRIA DE ESTABELECIMENTOS ABATEDORES DE OVINOS

1.1. – Localização – os estabelecimentos abatedores, no que se relaciona com sua construção e engenharia sanitária deverão atender aos seguintes requisitos:

- a) localização em terrenos normalmente não inundáveis;
- b) afastados de indústrias que produzem odores ou emissões prejudiciais;
- c) distantes 1 km (um quilometro), no mínimo, de zonas que, por suas características, devam considerar-se como urbanizadas;
- d) contar com abastecimento abundante de água potável;
- e) estar situado nas proximidades ou em estradas pavimentadas ou permanentemente transitáveis, vias fluviais ou marítimas;
- f) a localização ficará, além disso, sujeita à informação favorável do organismo correspondente, com relação ao corpo receptor de seus efluentes industriais;
- g) não deverão existir dentro do âmbito demarcado pela cerca perimetral outras construções industriais ou habitações alheias à atividade do estabelecimento.

1.1.1 – Vias de acesso – Todos os caminhos interiores do estabelecimento deverão ser pavimentados e possuir uma camada de rodamento impermeável. Os espaços adjacentes serão impermeabilizados ou em sua falta revestidos de uma cobertura vegetal.

1.1.2 – Cerca perimetral – os estabelecimentos deverão estar circundados em todo seu perímetro por uma cerca. Esta encerrará todas as dependências do estabelecimento, incluídos os currais de matança. Deverá ser construída de cimento armado, alvenaria, fio de arame ou outro material aprovado, que impeça a entrada de animais. Terá a altura mínima de 2,0m (dois metros). As portas para veículos e pessoas terão a mesma altura que a cerca e reunirão os mesmos requisitos.

1.1.3 – Iluminação – O perímetro do estabelecimento deverá possuir iluminação artificial. O nível de iluminação estará compreendido entre 1,5 a 3.5 Lux (uma e meia e três e meia unidades luz).

1.1.4 – Desembarcadouro de animais – Todo estabelecimento que receba gado transportado por meios mecânicos deverá dispor no mínimo, de uma rampa para descarga, esta poderá ser fixa ou móvel, segundo as necessidades do serviço a prestar. Os materiais a empregar em sua construção serão aptos para a finalidade, facilmente laváveis e

desinfetáveis e não deverão possuir saliências que possam produzir lesões nos animais. O piso das rampas fixas será de material impermeável e antideslizante. As rampas móveis serão de metal e o piso será similar ao das rampas fixas. As varandas, tetos, portas e anexos, deverão permitir o fácil e seguro acesso dos animais. O declive máximo da rampa será de 25% (vinte e cinco por cento).

1.1.5 – Currais e anexos_– Todo estabelecimento abatedor deverá possuir dentro dos limites da cerca perimetral, currais para guarda e isolamento, com suas ruas e mangas de movimento, para permitir o manejo e encerramento dos animais destinados ao sacrifício. Tanto uns como outros deverão estar identificados. Os porteiros que se utilizem para guarda não podem ficar dentro da área que demarque a cerca perimetral.

1.1.6 – Afastamento de currais_– O conjunto ou qualquer seção de currais deverá estar afastado de outras dependências, locais ou edifícios próprios ou de terceiros, mediante um espaço livre de não menos de 6,0m (seis metros de largura).

1.1.7 – Capacidade dos currais_– A capacidade de recepção dos currais se calculará à razão de não menos de 1,75m² (um metro e setenta e cinco centímetros quadrados por cabeça de ovino).

1.1.8 – Divisão em Seções – Quanto a superfície dos currais for superior a 2000,0m² (dois mil metros quadrados), dispor-se-á de tantas seções de currais quantas sejam necessárias.

1.1.9 – Superfície máxima de um curral_– Em nenhum momento a superfície de um curral ou seção de curral poderá exceder de 2.000,0m² (dois mil metros quadrados). A separação entre as seções terá no mínimo 6,0m (seis metros) e estará constituída por um espaço aberto.

1.1.10 – Pisos e deságües _Tanto os currais como as ruas de serviços respectivos terão pisos impermeáveis, resistentes à corrosão e aos agentes dinâmicos. Serão anti-derrapantes e terão um caimento mínimo de 2% (dois por cento) para a canalização dos deságües respectivos. Não deverão apresentar brechas nem depressões que permitam a acumulação e retenção dos líquidos.

1.1.11 – Escoamento de efluentes – Os pisos dos currais e das ruas desaguarão por meio de canaletas, sumidores, esgotos e tubulações, descarregando no sistema geral de escoamento do efluentes do estabelecimento. A rede formada pelas canaletas de tubulações dos currais e ruas, em sua desembocadura de canalização geral, terá um dispositivo sifonado para lograr um fechamento hidráulico permanente entre os mesmos sistemas. As soluções adotadas de cada caso para deságües dos pisos e dos currais, serão grandes e eficientes, ficando terminantemente proibido que os líquidos dos pisos e dos currais passem

ou afluem para os pisos das ruas ou outros pavimentos ou terrenos de zonas circundantes.

1.1.12 – Cercas dos currais – As cercas dos currais poderão ser de tábuas de madeira lisa, canos metálicos ou qualquer outro material resistente, de fácil lavagem e desinfecção, que for aprovado. Permite-se que as cercas sejam substituídas por postes de alvenaria ou material semelhante, sempre que o mesmo esteja completamente rebocado com material impermeável e que os ângulos de encontro com as paredes entre si e com o piso sejam arredondados. A altura mínima das cercas será de 1,0m (um metro).

1.1.13 – Tetos dos currais – Os currais de espera, as mangas e ruas que os servem deverão estar cobertos em sua totalidade. Serão empregados materiais impermeáveis e que por sua vez satisfaçam as condições de isolante térmico. A altura mínima dos tetos será de 3,0m (três metros).

1.1.14 – Ventilação – Se por motivos de construção, o espaço que ocupa cada seção de currais estiver circundado por paredes com mais de 1,70m (um metro e setenta centímetros) de altura, estas deverão ter abertura de ventilação com superfície mínima equivalente a 20% (vinte por cento) da superfície total das ditas paredes.

1.1.15 – Bebedouros – Cada curral disporá de bebedouros próprios, alimentados por encanamentos construídos com essa finalidade. Às águas dos bebedouros não podem escorrer e nem se derramarem sobre o piso dos mesmos, devendo para isso contar com um sistema automático flutuante ou de transbordamento por tubulação, com descarga direta para o sistema de deságüe. O comprimento útil dos bebedouros não deverá ser menor que 1m (um metro), para cada 25,0m² (vinte e cinco metros quadrados) de curral e sua largura, qualquer que seja a superfície do curral, não será menor que 0,50m (cinquenta centímetros). A altura do piso do curral até a borda do bebedouro variará entre 0,50 e 0,80m (cinquenta e oitenta centímetros).

1.1.16 – Comedouros – Os currais deverão dispor de comedouros elevados, preferentemente aplicados sobre a superfície lateral das cercas do curral e a razão de 1,0m (um metro) de comedouro para cada 25,0m² (vinte e cinco metros quadrados) de curral.

1.1.17 – Iluminação – Nos currais e mangas deverão dispor-se de iluminação mediante luz artificial, ajustada no mínimo entre 70 e 150 (setenta e cento e cinquenta) unidades Lux em serviço.

2.0 – NORMAS HIGIÊNICO – SANITÁRIAS

2.1 – Limpeza dos currais e mangas - Cada 24h (vinte e quatro horas) no mínimo se procederá à coleta do esterco existente nos currais e mangas e imediatamente se efetuará uma limpeza geral com água

sob pressão, tanto nos pisos como nas paredes e cercas. Para esta última finalidade dever-se-á contar com uma rede de distribuição de água que assegure a este líquido uma saída do serviço à razão de 1,5 atm (uma e meia atmosfera) de pressão.

2.1.2 – Pintura dos currais e das cercas – As paredes e cercas dos currais serão pintadas com cal em cada oportunidade que a Inspeção Veterinária considere necessário. Quando a luz solar possa refletir-se nas superfícies pintadas de branco e causar mal estar aos animais ou ao pessoal que trabalha com eles, se adicionará à cal um corante não tóxico para obter uma tonalidade esverdeada ou azulada que não seja escura.

2.1.3 – Desinfecção de currais – Cada vez que se haja verificado um caso de doença infecto-contagiosa, o curral correspondente, mangas e passagens por onde transitaram os animais afetados serão lavados e imediatamente desinfetados com algum dos seguintes agentes:

- a) **Hipoclorito de cálcio** – hipoclorito de cálcio impuro com 29% (vinte e nove por cento) de cloro ativo (cloreto de cal ou pó branqueador). Utiliza-se em solução aquosa desde 2,5 a 12% (dois e meio a doze por cento), equivalente a 2.000 e 10.000ppm (duas mil e dez mil partes por milhão) de cloro ativo, respectivamente;
- b) **Hipoclorito de sódio** – hipoclorito de sódio em solução aquosa concentrada em noventa 90g/l (noventa gramas por litro) de cloro ativo. Utiliza-se diluindo com água a solução concentrada na proporção de 2,5 a 12% (dois e meio a doze por cento), equivalente a 2.000 e 10.000ppm (duas mil e dez mil partes por milhão) de cloro ativo, respectivamente.
- c) **Cresol sódico** – cresol sódico do Codex ou adicionado de sabão. Emprega-se a 3% (três por cento) em solução aquosa;
- d) **Cresóis** produtos à base de cresóis..Empregam-se emulsões em água a 5% (cinco por cento);
- e) **Fenol bruto** – emprega-se em solução aquosa a 3% (três por cento):
- f) **Formol** – emprega-se em solução aquosa a 1% (um por cento);
- g) **Leite de cal** – usa-se recentemente preparado em concentração de 10 a 20% (dez a vinte por cento) de hidróxido de cálcio. O hidróxido de cálcio se obtém incorporando lentamente 50ml (cinquenta mililitros) de água e 100g (cem gramas) de cal viva. Também pode-se utilizar o hidrato de cálcio que existe no comércio;
- h) **Leite de cal hidróxido** – leite de cal e hidróxido de sódio. Ao leite de cal com 5% (cinco por cento) de hidróxido de cálcio se adiciona

o hidróxido de sódio na proporção de 2 a 5% (dois a cinco por cento);

- i) **Hidróxido de sódio** – hidróxido de sódio com 94% (noventa e quatro por cento) de pureza. Utiliza-se em solução aquosa recém preparado; na proporção de 2 a 5% (dois a cinco por cento).

2.1.4 – Outros bactericidas – O emprego de outros bactericidas depende de prévia aprovação.

2.1.5 – Curral de observação e tronco – Próximo ao acesso do gado aos currais e vinculados a estes deverá existir um curral para a inspeção e observação de animais, com uma superfície útil mínima de 20m² (vinte metros quadrados). Anexo e comunicando-se ao mesmo por manga afim, dispor-se-á de um brete com tronco. As características de construção serão semelhantes às dos currais de espera. O nível médio de iluminação será de 300 (trezentas) unidades Lux.

2.1.6 – Curral de Isolamento – Dever-se-á contar no mínimo com um curral de isolamento, cuja superfície não será inferior a 5% (cinco por cento) do total aos currais de espera.

2.1.7 – Cerca do curral de isolamento – O perímetro do curral de isolamento estará circundada por cerca de alvenaria, de cimento armado ou material similar e terá uma altura mínima de 2,0m (dois metros), a contar do ponto mais alto do piso. Esta cerca estará completamente revestida com material impermeável e os ângulos formados pela parede e o piso e pelas paredes entre se serão arredondados.

2.1.8 – Porta de acesso – A porta de acesso será metálica, de acionamento do tipo guilhotina ou de sistema corrediço a folha cheia, sem aberturas.

2.1.9 – Deságüe – O deságüe será própria e independente para este curral e será constituído por um sumidouro executado em todo o prolongamento da porta e por debaixo desta, dotado de ralo superior e de modo tal que nenhum líquido do curral possa sair no piso da manga ou rua de acesso ao mesmo. Esta boca de deságüe ou sumidouro descarregará mediante tubulação construída propositadamente, de não menos de 15cm (quinze centímetros) de diâmetro, na rede geral de despejo de efluentes do estabelecimento e em seu encontro com a mesma disporá de fecho sifonado. Os líquidos serão tratados antes de seu ingresso na dita rede de ação bactericida aprovada. Como variante, o sumidouro ou boca de deságüe poderá estar localizado internamente no piso do curral, com a condição de que o referido piso, em seu ponto mais elevado esteja cinco 5cm (cinco centímetros) abaixo do nível do piso da manga ou rua de acesso ao mesmo.

2.1.10 – Iluminação – A iluminação deste curral será de 300 (trezentas) unidades Lux.

2.1.11 – Outras exigências – As demais características e exigências deste curral corresponderão às dos currais de espera.

2.1.12 – Outras exigências – Os currais deverão possuir um anexo adequado para depositar a esterco procedente da limpeza de currais e caminhões, e que reunirá as seguintes condições mínimas; paredes de alvenaria com reboco impermeável, piso impermeável com deságüe e tampa com tecido contra insetos e a porta não deverá permitir a saída de líquidos. O esterco não deverá permanecer mais de 48h (quarenta e oito horas) dentro da estrumeira.

2.1.13 – Lavagem de caminhões – Anexo aos currais deve haver um recinto para lavagem de caminhões de transporte impermeabilizados, com um comprimento mínimo de 12,00m (doze metros) e uma largura de não menos de 4,00m (quatro metros). As paredes terão uma altura mínima de 3,00m (três metros). A pressão da água, à saída do bico, não será inferior a 1 atm (uma atmosfera). Os deságües corresponderão às especificações do presente capítulo.

2.1.14 – Desinfecção de caminhões – Anexo a esta dependência deverá contar com equipamento adequado, para desinfecção dos veículos transportadores de gado.

2.1.15 – Responsabilidade da execução da lavagem – O encarregado dos currais deverá comprovar que os meios de transporte de gado sejam lavados e desinfetados, comunicando de imediato por escrito, à Inspeção Veterinária, o não cumprimento da dita obrigação.

3.0 SALA DE NECRÓPSIA

3.1 – Localização – A sala de necropsia estará localizado nas proximidades do curral de isolamento.

3.1.1 – Dimensões – A dimensão mínima deste local será de 3,00m (três metros) de largura por 5,00m (cinco metros) de comprimento e 5,00m (cinco metros) de altura.

3.1.2 – Pisos, paredes e tetos – Os pisos, paredes e tetos serão de material impermeável em toda a superfície.

3.1.3 – Porta de acesso – A porta de acesso será de material impermeável, de acionamento a guilhotina ou de sistema deslizante. As janelas serão metálicas ou de cimento.

3.1.4 – Proteção contra insetos – Todas as aberturas serão dotadas de telas de material inoxidável contra insetos.

3.1.4 – Deságües – Esta sala terá um sistema de deságüe e tratamento similar ao do curral de isolamento, podendo ser ambos interconectados, mediante interposição de fecho sifônico.

3.1.5 – Água – A sala de necropsias disporá de água fria e quente em abundância, com uma saída de serviço não inferior a 1,5 atm (uma atmosfera e meia).

3.1.6 – Iluminação – A iluminação nos locais de trabalho não será inferior a trezentas (300) unidades lux.

3.1.7 – Ventilação – A ventilação se obterá por meios mecânicos que assegurem uma renovação mínima de ar de quinze (15) vezes por hora.

3.1.8 – Camas – Para a realização das necropsias contará pelo menos com uma cama totalmente metálica e de uma altura mínima de cinquenta (50) centímetros, considerada desde a guarnição até o piso.

3.1.9 – Elementos de trabalho – Igualmente deverá estar dotada de instrumental necessário para as tarefas específicas e para o desenvolvimento das técnicas preliminares de laboratório, como também dispor de uma mesa de aço inoxidável, tanque de igual material, farmácia e armários afins para o instrumental, contando com abundante água fria e quente a um guincho para manipulação de animais mortos.

3.1.10 – Localização dos elementos de trabalho – Os elementos e instrumental descritos deverão permanecer constantemente no referido local, não podendo ser retirados do mesmo sem prévio conhecimento da Inspeção Veterinária.

3.1.11 – Antissépticos – Na sala de necropsias deve existir permanentemente à disposição do pessoal da Inspeção ou do estabelecimento, que trabalhe na dita sala, antissépticos aprovados.

3.1.12 – Desinfecção de calçado – Na entrada da sala de necropsias deve existir um capacho ou elemento similar permanentemente umedecido com uma solução antisséptica ou na sua falta, uma bandeja de não menos de um (1) centímetro de profundidade, com o objetivo de desinfetar o calçado à saída do local.

3.1.13 – Digestor para esterilização de cadáveres – No local a sala de necropsias e de semelhantes característicos de construção dispor-se-á de um equipamento para a imediata transformação do por motivos de ordem sanitária, proveniente da sala mencionada, incluindo os cadáveres dos animais caídos nos currais ou em meios de transporte, por causas várias.

3.1.14 – Digestor – Este equipamento contará com um tanque digestor de injeção direta de vapor, cuja capacidade não será inferior a três (3) metros cúbicos e por cuja boca possa ser introduzido um ovino adulto inteiro.

3.1.15 – Pressão e temperatura – No digestor deverá operar-se a transformação dos condenados a uma pressão não inferior a uma e

meia (1,5) atmosfera e a uma temperatura de não menos de cento e vinte e cinco (125) graus centígrados, para cujo controle deverão estar providos de manômetro e termômetro, ação a material deverá estar livres de gerais patogênicos.

3.1.16 – Rampa para acesso à matança – Nos casos de matança em pavimento elevado a que se houver disposto o acesso mediante rampa dos animais a abater, esta deverá enquadrar-se dentro das características de construção fixadas para os currais.

3.1.17 – Passadiço na rampa – ademais contará com um passadiço especial para o pessoal de serviço, dispositivos de porteiros ou fechos a guilhotina, para contensão e controle do avanço dos animais.

3.1.18 – Piso – O piso deverá apresentar uma disposição de trava adequada para evitar a queda dos animais e o declive máximo não deve exceder vinte e cinco (25) por cento.

4.0 – **SALA DE MATANÇA**

4.1 – Espécies – A sala de matança deve ser independente das outras espécies.

4.1.1. Uso da sala de matança – Quando se autoriza o uso de uma mesma sala para abater espécies diferentes, o trabalho se fará em horários distintos e previa desinfecção total entre ambos os abates.

4.1.2. Divisão da sala – A sala de matança estará dividida em três (3) zonas definidas: zona suja ou séptica, enquadradas em um local independente e zonas intermediárias e limpa que poderão estar associadas em um mesmo ambiente.

4.1.3. Zona suja ou séptica – As operações que se efetuarão na zona suja na sala de matança destinados ao abate serão: mecanismo ou dispositivo para insensibilização, degola e sangria.

4.1.4. Zona intermediária – Na zona intermediária, se realizarão todas as operações compreendidas desde a sangria até a evisceração, inclusive.

4.1.5. Zona limpa – Na zona limpa se realizarão as operações compreendidas desde a evisceração até a saída das carcaças da sala de matança.

4.1.6. Desníveis nas sala de piso inferior – As salas de matança poderão situar-se em plano baixo ou em pisos elevados. No caso de salas em plano baixo, o piso das zonas inter-

mediárias e limpa estará setenta (70) centímetros no mínimo acima do nível do solo ou pavimento circunstante ao local da sala.

- 4.1.7. **Desníveis da zona suja** – O piso da zona suja estará a dez (10) centímetros, no mínimo por debaixo do nível das zonas anteriores, devendo prover-se dos adequados dispositivos de elevação de animais.
- 4.1.8. **Degola** – No setor da degola, o piso formará um receptáculo para receber o sangue, águas e vomito, com deságua própria e tubulação de serviço de um decâmetro não inferior a quinze (15) centímetros.
- 4.1.9. **Pisos** – Os pisos serão impermeáveis e não permitirão infiltrações, seja ao terreno natural ou a pisos inferiores segundo o se trate de local em superfície baixa ou em pisos superiores. Serão antedesslizantes e deverão ser mantidos integralmente em bom estado de integração sem brechas, poro, nem depressões que permitam a acumulação e retenção dos líquidos. Terão uma inclinação de caimento mínimo de um e meio (1,5) por cento até as bocas ou canalatas de deságua.
- 4.1.10. **Comunicação entre zona suja ou intermediária** – A comunicação entre a zona suja e a intermediária se fará através de um vão e por ele passarão, exclusivamente as carcaças, penduradas no trilho de serviço respectivo, trilho que deverá estar a uma altura tal que o extremo inferior da carcaça fique a uma mão menos de trinta (30) centímetros sobre o nível mais alto do piso.
- 4.1.11. **Frisos** – As paredes serão de alvenaria de ladrilhos comuns e de cal com revestimento de azulejos brancos ou de cores claras até uma altura de dois metros e cinquenta (2,50) centímetros no mínimo, poder-se-á executar um alizamento sobre base de cimento portland, ou outro material impermeável em substituição nos azulejos é sempre com acabamento em cor branca ou clara.
- 4.1.12. **Paredes** – A parte superior restante das paredes será rebocada com cal de boa qualidade e impermeabilizada com pintura de cor branca ou clara.
- 4.1.13. **Ângulos** – no encontro de paredes com pisos e tetos ou paredes entre si, ou ângulos formados serão arredondados.
- 4.1.14. **Ângulos de coluna** – Se nas paredes existirem saliências provocadas por coluna, ângulos salientes, etc, todos os

ângulos de encontros e esquinas serão igualmente arredondados.

- 4.1.15. **Deságües** – No mínimo a cada cinqüenta (50) metros quadrados do piso, dever-se-á dispor de uma boca de descarga, com tubulação de saída não inferior a quinze (15) centímetros de diâmetro.
- 4.1.16. **Águas servidas** – Os condutos de águas servidas descarregaram no ou nos condutos principais por interposição de sifão de fecho hidráulico.
- 4.1.17. **Piso do setor de lavagem de carcaças** – No lugar de lavagem das carcaças, o piso será construído de tal maneira que possa se construir em um receptáculo ou tanque que imediatamente recolha as águas provenientes da lavagem e as encaminhem a um deságüe próprio e independente.
- 4.1.18. **Tetos** – A cobertura ou teto poderá ser de cimento, com chapas metálicas, plásticos ou de outro tipo que previamente haja sido aprovado.
- 4.1.19. **Ventilação** – Para cada sessenta (60) metros cúbicos de local deverá assegurar-se uma ventilação não menor do que um (1) metro quadrado, mediante janelas ou aberturas. Poderá optar-se igualmente, por meios mecânicos, que produzam uma renovação de ar não inferior a três (3) vezes por hora a volume do local mediante exaustores com de fecho automático.
- 4.1.20. **Aberturas para o exterior** – As aberturas que para o exterior sejam portas, janelas, tubos de ventilação, etc..., deverão contar com a proteção de tela do tipo inoxidável a prova de insetos ou em sua ausências cortinas de ar.
- 4.1.21. **Parapeitos das janelas** – Os parapeitos das janelas estarão no mínimo a dois (2) metros sobre o nível do piso do local de abate e apresentarão um plano inclinado de não menos de quarenta e cinco (45) graus com respeito a sala de vertical, para o interior ou para o exterior da sala de matança ou ambas posições, segundo a localização da janela na parede.
- 4.1.22. **Iluminação** - Deverá contar com luz artificial geral de cento cinqüenta (150) unidades lux no mínimo. Nos lugares onde se realize a inspeção e classificação será do tipo localizada e de nível equivalente a trezentos unidades lux no mínimo sobre os locais de trabalho, não devendo alterar a cor natural das carcaças.

- 4.1.23. **Condutores elétricos** – As instalações elétricas, tanto para luz como para equipamentos, serão executadas em condutos de luz aprovados. Os condutos elétricos terão um isolamento mínimo de mil (1.000) volta à terra. Todos os equipamentos de trabalho, assim como, as máquinas e ferramentas que sejam acionadas eletricamente, estarão conectadas à terra com cabo desencapado intencionalmente.
- 4.1.24. **Produtos condenados** – Anexo ou dentro da sala e junto ao lugar onde se realiza a Inspeção Veterinária, existirá um local ou recipiente onde se depositarão, de imediato, os produtos condenados. Do recinto ou recipiente ditos produtos deverão ir diretamente ao local ou equipamento de transformação, devendo se evitar o gotejamento durante seu percurso. Se se trata de carnes penduradas no trilho e que se transportam por esse meio, dever-se-á dispor de um exclusivo para essa finalidade.
- 4.1.25. **Troles** – Se se utilizam carros ou troles para transporte, estes serão de tipo especial, segundo se indica nas condições e características de equipamento e terão identificação de acordo com seu uso, ficando proibido que atravessem locais onde existam produtos comestíveis ou transitam pelas zonas limpas, intermediárias ou sujas da sala de matança e suas seções. Estes veículos deverão ser desinfetados no lugar de descarga, antes do seu retorno à sala de matança.

5.0 – CONDIÇÕES E CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS

5.1. – Curral para manear – Utilizar-se-á um curral adequado para proceder ao manejo dos animais e para sua colocação no trilho de sangria.

5.1.1. Requisitos de curral para manear – Os currais de manejo deverão reunir os requisitos de construção descritos para o curral de isolamento, com exceção da altura da parede que será de um metro e vinte (1,20) centímetros, no mínimo.

5.1.2. Iluminação – Nos locais de sacrifício a iluminação será de cento e cinquenta (150) unidades lux no mínimo.

5.1.3. Equipamento de Inspeção de vísceras – Sistema de bandejas - - A inspeção de vísceras deverá efetuar-se sobre um sistema de bandejas móveis onde se encontrem perfeitamente separadas, distribuídas e identificadas, as vísceras correspondentes e cada carcaça, de modo tal que em forma conjunta possa relacionar-se à inspeção final destas com as primeiras.

5.1.4. Bandejas – As características de construção das bandejas estarão ajustadas de maneira tal, que suas dimensões, forma de bordos, a altura destes, não permitam o escoamento dos líquidos das vísceras de uma bandeja a outra vizinha.

5.1.5. Higienização de bandejas – Os equipamentos deverão contar com um dispositivo especial para que, antes do retorno das bandejas para um novo uso, estas se encontrem perfeitamente higienizadas.

5.1.6. Transportes de vísceras por carros – Pode-se optar, em substituição do sistema descrito no item anterior, pelo uso de carros especiais, individuais, para praticar a evisceração, neles depositar as vísceras e poder realizar, de igual forma, a inspeção final obrigatória.

5.1.7. Colocação dos carros – Se para a evisceração se utilizam carros, estes deverão ter uma conformação tal que permita colocá-los por baixo da carcaça.

5.1.8. Compartimento para o aparelho gastro-intestinal – Os carros terão em sua parte inferior um compartimento especial de aço inoxidável, amplo, apto para receber e acomodar o aparelho gastro-intestinal.

5.1.9. Bandeja para outros órgãos – Em sua parte superior os carros estarão dotados de uma bandeja de aço inoxidável, amplo, apto para receber e acomodar o aparelho gastro-intestinal.

5.1.10. Transporte e limpeza de carros – Praticada a inspeção final, as vísceras serão conduzidas nos mesmos carros até as respectivas bocas de descarga, não podendo estes saírem do âmbito da sala de matança. Dever-se-à contar, para os casos de transporte de vísceras condenadas, com um local que possua um dispositivo para a desinfecção imediata do carro respectivo.

5.1.11. Trilhos – Os suportes, com a estrutura metálica de todo o sistema de trilhos, deverão estar pintados com materiais que não se alterem, desprendam odores ou descasquem.

5.1.12. Material dos trilhos – Os trilhos serão totalmente metálicos, livres de óxidos, devendo conservar-se perfeitamente limpos. Deve-se evitar o gotejamento de graxa sobre as carcaças.

5.1.13. Altura dos trilhos – Os trilhos terão uma altura tal que em nenhum momento a parte inferior da carcaça se encontre a menos de trinta (30) centímetros do piso.

5.1.14. Trilhos de Sangria – Os trilhos de sangria devem estar distanciados um (1) metro de qualquer parede ou coluna.

5.1.15. Trilhos em geral – Os trilhos em geral devem estar instalados com uma separação mínima de sessenta (60) centímetros de qualquer parede, coluna, peça de maquinaria ou outro objeto fixo, exceto as plataformas de trabalho.

5.1.16. Estradas para a Inspeção Veterinária Os estradas para a Inspeção Veterinária estarão construídos por uma plataforma com altura adequada que permita efetuar o exame dos glânglios linfáticos dos quartos posteriores. A frente será livre, sem obstáculos que impeçam o trabalho de inspeção ou que possam roçar as carcaças medida que vão passeando em frente ao estrado. Permitir-se-á como único elemento acessório fixo, a instalação de varandas de segurança. Os estrados poderão ser metálicos ou de alvenaria com revestimento impermeável alisado ou azulejado.

5.1.17. Natureza do piso – O piso será do tipo antiderrapante e em toda a extensão da frente da plataforma estará dotado de um friso em forma de base de um pedestal de dez (10) centímetros de altura executada com iguais materiais que os empregados para o mesmo. A escada de acesso não poderá ser de madeira e terá sua superfície de apoio do tipo anti-aderente e varanda de segurança.

5.1.18. Mesa e bancos - A mesa para apoio de mapas contará com uma chapa metálica de fácil remoção e os bancos serão também metálicos.

5.1.19. Troles ou carros de uso geral – Os troles ou carros de uso geral serão construídos com materiais semelhantes aos das bandejas e com ângulos interiores arredondados que permitam efetuar uma limpeza a fundo no interior dos mesmos. Os destinados ao transporte de produtos não comestíveis deverão estar identificados com a expressão “Não comestíveis”, pintada na cor vermelha.

- 5.1.1 Troles ou carros para condenados** – Os materiais e a construção de troles ou carros para condenados serão semelhantes aos de uso geral, devendo contar ademais com tampa e dobradiça e uma identificação especial com a palavra “CONDENADO”, pintada em vermelho e uma cruz da mesma cor para indicar inspeção sanitária.
- 5.1.2 Chutes para condução de subprodutos** – Nos estabelecimentos onde a sala de matança se encontre localizada em um piso elevado, poderão ser instalados chutes para condução de subprodutos e condenados. Deverão ser construídos em metal ou material impermeável aprovado. Os que se utilizem para produtos não comestíveis deverão possuir um sistema de fecho automático, que impeça a exalação de odores e insetos e manter-se em perfeitas condições de higiene.
- 5.1.3 Ganchos** – Os ganchos que se achem em contato com as carcaças serão de aço inoxidável ou de metais que não contenham mais de um (1) por cento de chumbo, antimônio, zinco ou outras impurezas, nem mais de um centésimo (0,01) por cento de arsênio ou outra substância nociva.
- 5.1.4 Bandejas** – As bandejas serão de aço inoxidável ou outro material que reúna as condições exigidas no item 5.1.22.
- 5.1.5 Lavagem das carcaças** – Depois de inspecionadas, as carcaças serão lavadas em um túnel ou passadiço mediante jatos de água sob pressão aplicados por meio de aspersores ou pistolas. A pressão da água será de duas (2) atmosferas. O piso do túnel ou da área deste setor de lavagem deverá ter a forma de tanque, para evitar que as águas desta operação se expandam ao restante da sala de matança. Por sua vez, este tanque possuirá uma saída de deságüe de quinze (15) centímetros de diâmetro, conectada diretamente com a rede de efluentes mediante interposição de fecho sifônico.
- 5.1.6 Iluminação** – A iluminação nos pontos de inspeção correspondentes às superfícies de trabalho dos equipamentos, será localizada e de uma intensidade na inferior a trezentas (300) unidades Lux, sem modificar a coloração normal das carcaças.
- 5.1.7 Plataforma para tipificação** – Dispor-se-á de uma plataforma, semelhante à da Inspeção Veterinária, para os trabalhos de tipificação de carcaças.
- 5.1.8 Lavabos e esterilizadores** – As salas de matança deverão estar providas de lavabos ou lavatórios individuais, convenientemente distribuídos e na proporção de não menos de um (1) para cada vinte (20) pessoas. Deverão possuir água fria e quente. A saída dos grifos estará situada aproximadamente a trinta (30) centímetros, sobre o bordo superior de artefato, devendo ser operada pelos pés ou com dispositivo que permita abrir e fechar as torneiras com o ante-braço. Estarão providos de sabão líquido ou em pó.

Disporão de toalhas não reutilizáveis ou de dispositivo de secagem por ar quente. A descarga dos lavabos dos laboratórios será direta de fecho sinfônico. Cinquenta (50) por cento dos artefatos levarão contíguo um equipamento de desinfecção consistirá em um recipiente que contenha algum antisético aprovado e um fornecimento de vapor de água a cem (100) graus centígrados no mínimo. Além dos lavabos ou laboratórios e higienizadores assinalados, em cada zona de trabalho de Inspeção Veterinária será obrigatório existir, para uso exclusivo da mesma, um destes laboratórios e higienizadores.

- 5.1.9 Equipamentos de grifos de água potável** – No mínimo dever-se-á dispor em cada uma das zonas da sala de matança de um bico ou grifo para cada cinquenta (50) pessoas, que forneça água potável para beber. O acionamento será por meio de pedal a esguicho inclinado de saída contígua.

6.0 – EXIGÊNCIAS OPERATIVAS

- 6.1 – Chegada dos animais** – Os animais destinados ao sacrifício deverão chegar à sala de matança por mangas ou rampas, segundo se trate de salas em um mesmo nível ou pisos elevados

- 6.1.1– Inspeção do banho** – Nesta espécie não se afetará o banho de higiene previamente ao sacrifício.

- 6.1.2 - Degola e sangria** – Nesta espécie a degola se fará no animal suspenso e , conjuntamente com a esfola, na zona suja. Fica permitido o uso da roda para a elevação e posterior degola dos animais a sacrificar. Poderá ser determinada a insensibilização previamente ao sacrifício.

- 6.1.3 – Evisceração com a carcaça suspensa** - A evisceração dos ovinos deve ser praticada, em todos os casos, com a carcaça suspensa e em forma tal que cada uma de suas vísceras possa ser identificada com a carcaça.

- 6.1.4 Lavagem da carcaça** – A carcaça, uma vez eviscerada, deverá ser lavada depois de submetida ao julgamento da Inspeção Veterinária. Não é obrigatória a divisão de meias carcaças.

- 6.1.5 Matança de emergência-requisitos do local** – A matança de emergência será praticada em um local que obrigatoriamente devem possuir os estabelecimentos abatedores, destinados exclusivamente a este fim. Dito local deverá estar isolado de qualquer outra dependência, como também da sala de matança, adaptadas à natureza do trabalho a desenvolver. A superfície do local não poderá ser menor do que quinze (15) outros quadradinhos.

7.0 – SALA DE OREIO

- 7.1 – Sala de oreio** – Os estabelecimentos abatedores que não oreiem em câmaras frigoríficas devem possuir uma sala de oreio independente da de expedição, de um tamanho tal que

possa acumular pelo menos cinquenta (50) por cento da capacidade de matança para o qual está habilitado;

7.1.1 – Exigências para as salas de oreio – A sala de oreio deve reunir as seguintes condições higiênicas – sanitárias:

a) piso impermeável com dois (2) por cento de declive:

b) paredes com friso de azulejos ou outro material aprovado, até dois metros e meio de altura no mínimo e o restante coberto com reboco fino e pintura impermeabilizante de cor branca ou clara;

c) teto rebocado e pintado de branco ou cores claras;

d) ângulos de piso e paredes e teto arredondados;

e) ventilação suficiente;

f) isolamento do exterior por meio de cortina de ar, quando não se opte por ambiente climatizado.

7.1.2 – Distância dos trilhos – Os trilhos se encontrarão a uma distância mínima de oitenta (80) centímetros entre si e das paredes ou colunas.

7.1.3 - Espécies – A sala de oreio pode ser comum para as espécies bovina e suína.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA

ESCRITÓRIO DA PRODUÇÃO ANIMAL – EPA
EQUIPE TÉCNICA DE PADRONIZAÇÃO,
CLASSIFICAÇÃO E INSPEÇÃO DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - ETIPOA

NORMAS HIGIÊNICO SANITÁRIAS E TECNOLÓGICAS
PARA A PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO DE CARNES

TOMO IV – OVINOS

RIO DE JANEIRO
BRASIL