

ANEXO 16

**Para aprovação de um estabelecimento de abate (aves e coelhos), devem ser atendidas algumas - condições:**

- 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 o 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 S.I.M. - Serviço de Inspeção Municipal, de fácil higienização, preferencialmente 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 e assegurar uma perfeita higienização;
- 8) Dispor de dependências e instalações mínimas, respeitando as finalidades a que se destina, para recebimento industrialização, embalagem, depósitos e expedição de produtos comestíveis, saladas totalmente por paredes das áreas destinadas ao preparo de produtos não “ comestíveis;
- 9) Dispor, quando necessário, 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 depósito adequado 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 penas, 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 a 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 antecâmara permitir o acesso direto ao transporte; deve ser meio ambiente através de paredes, dispondo somente de aberturas (portas da pontas de acostamento dos veículos transportadores, bem como entrada (portal) de acesso a seção para 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 destinados ao abate de aves e coelhos, devem ser atendidas também as seguintes condições:**

1) Dispor de plataforma coberta para recepção dos animais, protegida dos ventos dominantes e da incidência direta dos raios solares;

2) Dispor de suficiente “pé direito”, com o mínimo de 3,50 metros, 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, e as dependências destinadas a manipulação e industrialização de produtos comestíveis, devem ser climatizadas;

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

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

5) Dispor, de acordo com 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 aérea de esfolagem para coelhos;

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 cada 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, depenagem, 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, de acordo com a classificação de estabelecimento, de instalações frigoríficas (câmaras para resfriamento, túneis de congelamento, câmara de estocagem e ante- câmaras);

11) Dispor, de acordo com a classificação do estabelecimento, de dependências tecnicamente necessárias para industrialização de produtos cárneos, proporcionais à capacidade do estabelecimento;

12) 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;

13) Instalações exclusivas para o uso do serviço de Inspeção Municipal, se necessário, 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;

14) O estabelecimento deve possuir um responsável técnico (médico veterinário) que deverá elaborar e fazer cumprir o manual de Boas Práticas de Fabricação;

15) A administração 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);

16) 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;

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



**NOVA  
FRIBURGO**  
P R E F E I T U R A

SECRETARIA DE AGRICULTURA  
E DESENVOLVIMENTO RURAL

Nova Friburgo, XX de xxx de XXXXX

---

Médico Veterinário

Matrícula