



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DO MUNICÍPIO DE PAVERAMA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 2022

O PREFEITO MUNICIPAL DE PAVERAMA-RS, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei Orgânica do Município, em seu artigo 73, e conforme a Lei Municipal nº 3.166 de 22 de outubro de 2021 e Decreto Municipal nº 1.145 de 22 de outubro de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidas as normas técnicas para Estabelecimentos e Equipamentos destinados ao abate de aves e de pequenos animais do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º – Para fins deste regulamento:

– No estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais podem ser abatidas e industrializadas as diversas espécies de aves, coelhos, rãs, répteis e outros pequenos animais.

§ 1º O abate de diferentes espécies, inclusive de médios animais, em um mesmo estabelecimento pode ser realizado desde que haja instalações e equipamentos específicos para a finalidade.

§ 2º O abate pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto a higienização das instalações e equipamentos.

– Estão incluídas nas aves as espécies como: peru, frango, pombo, pato, marreco, ganso, perdiz, chucar, codorna, faisão e outras aves.

– Entende-se como carne de aves a parte muscular comestível das aves abatidas, declaradas aptas a alimentação humana por inspeção veterinária oficial antes e depois do abate.

Art 3º Definições:

– Entende-se como carcaça o corpo inteiro de uma ave após insensibilização ou não, sangria, depenagem e evisceração, onde o papo, traqueia, esôfago, intestinos, cloaca, baço, órgãos reprodutores, pulmões tenham sido removidos, sendo facultativa a retirada dos rins, pés, pescoço e cabeça.

– Entende-se por corte a parte ou fração da carcaça com limites previamente especificados pelo Serviço de Inspeção Municipal, com osso ou sem osso, com pele ou sem pele, temperados ou não, sem mutilações e/ou dilacerações.

– Entende-se por recorte a parte ou fração de um corte.

– Entende-se como miúdos as vísceras comestíveis o fígado sem a vesícula biliar, o coração sem o saco pericárdio e a moela sem o revestimento interno e seu conteúdo totalmente removido.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

– Entende-se por pré-resfriamento o processo de rebaixamento da temperatura das carcaças de aves, imediatamente após as etapas de evisceração e lavagem, realizado por sistema de imersão em água gelada ou passagem por túnel de resfriamento, obedecidos os respectivos critérios técnicos específicos.

– Entende-se por resfriamento o processo de refrigeração e manutenção da temperatura entre 0°C (zero grau centígrado) a 4°C (quatro graus centígrados positivos) dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos e/ou derivados), com tolerância de 1°C (um grau) medidos na intimidade dos mesmos.

– Entende-se por congelamento o processo de congelamento e manutenção a uma temperatura não maior que -12°C, dos produtos de aves (carcaças, cortes ou recortes, miúdos ou derivados) tolerando-se uma variação de até 2°C (dois graus centígrados), medidos na intimidade dos mesmos.

– Entende-se por temperado o processo de agregar ao produto da ave condimentos e/ou especiarias devidamente autorizados pelo Serviço de Inspeção Municipal, sendo posteriormente submetido apenas a refrigeração (resfriamento ou congelamento).

Art. 4º – Não será autorizado o funcionamento ou construção de estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais quando localizado nas proximidades de outros estabelecimentos que, por sua natureza, possam prejudicar a qualidade dos produtos destinados à alimentação humana, que são processados nesses estabelecimentos de abate.

Art. 5º – Os equipamentos fixos, tais como, escaldadores, depenadeiras, calhas de evisceração, pré-resfriadores, tanques e outros, deverão ser instalados de modo a permitir a fácil higienização dos mesmos e das áreas circundantes, guardando-se um afastamento mínimo de 60 cm (sessenta centímetros) das paredes e 20 cm (vinte centímetros) do piso, com exceção da trilhagem aérea que deverá guardar a distância mínima de 30 cm (trinta centímetros) das colunas ou paredes.

Art. 6º – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deve dispor de instalações composta de seção de recepção; seção de sangria; seção de escaldagem e depenagem; seção de evisceração; seção de depósito; seção de expedição; seção de sub-produtos.

Parágrafo único – Quando se tratar de estabelecimento agroindustrial rural de pequeno porte a sangria poderá ser realizada na seção de escaldagem e depenagem, o depósito de produtos poderá ser na seção de expedição, e a seção de sub-produtos poderá ser dispensada desde que os sub-produtos sejam retirados do estabelecimento imediatamente.

Art. 7º – A recepção das aves será em plataforma coberta, devidamente protegida dos ventos predominantes e da incidência direta dos raios solares.

Parágrafo único – A critério do serviço de inspeção, essa seção poderá ser parcial ou totalmente fechada, atendendo as condições climáticas regionais, desde que não haja prejuízo para a ventilação e iluminação.

Art. 8º – Os contentores e/ou estrados, após vazios, deverão ser encaminhados para a higienização e desinfecção e depositados em local adequado ou devolvidos para o veículo de transporte das aves.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 9º – A sangria pode ser realizada em “túnel de sangria”, com as aves contidas pelos pés, apoiados em trilhagem aérea, ou sangria em funil.

Art. 10 – O sangue deverá ser recolhido em calha própria, de material inoxidável ou alvenaria, totalmente impermeabilizada com cimento liso, denominada “calha de sangria”.

Art. 11 – O sangue coletado deverá ser destinado para industrialização como não comestível, ou outro destino conveniente a critério da Inspeção, podendo, quando não existir graxaria, ser cozido.

Art. 12 – A seção de sangria deverá dispor obrigatoriamente de lavatórios acionados a pedal ou outros mecanismos que impeçam o uso direto das mãos.

Art. 13 – A escaldagem e depenagem poderão ser realizadas em instalações comuns às duas atividades, separadas através de paredes das demais áreas operacionais, podendo ser na mesma área da sangria, desde que esta operação não interfira nas outras atividades.

Art. 14 – O ambiente da escaldagem e depenagem deverá possuir ventilação suficiente para exaustão quando a ventilação natural for insuficiente, podendo ser dispensado de forro nesta dependência.

Art. 15 – A escaldagem deverá, obrigatoriamente, ser executada logo após o término da sangria, sob condições definidas de temperatura e tempo, ajustados às características das aves em processamento, não se permitindo a introdução de aves ainda vivas no sistema.

Art. 16 – Serão condenadas, total ou parcialmente, as aves quando se verificarem falhas na escaldagem que demonstrem alterações nas carcaças ou parte de carcaças pelo uso de altas temperaturas ou tempo prolongado na execução desta operação.

Art. 17 – Quando a escaldagem for executada em tanque, o mesmo deverá ser construído de material inoxidável, a água de escaldagem deverá ser renovada em seu volume total a cada turno de trabalho ou à juízo da Inspeção.

Art. 18 – A depenagem deverá ser processada logo após a escaldagem, sendo proibido o seu retardamento.

Art. 19 – Não será permitido o acúmulo de penas no piso devendo, para tanto, haver o recolhimento contínuo das mesmas para o exterior da dependência.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 20 – Os trabalhos de evisceração deverão ser executados em instalação própria, isolada da área de escaldagem e depenagem, compreendendo desde a operação de corte de pele do pescoço, até a “toalete final” das carcaças.

Parágrafo único – Nessa seção poderão também ser efetuadas as fases de pré-resfriamento, gotejamento, processamento, embalagem primária, classificação e armazenagem, desde que a área permita a perfeita acomodação dos equipamentos e não haja prejuízo higiênico para cada operação.

Art. 21 – Antes da evisceração, as carcaças deverão ser lavadas em chuveiros de aspersão ou pistola, dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados no sentido de que toda a carcaça seja levada, inclusive os pés, sendo que os chuveiros poderão ser localizados no início da calha de evisceração e no final, antes do pré-resfriamento.

Art. 22 – A evisceração, não automatizada, será obrigatoriamente realizada com as aves suspensas pelos pés e pescoços em ganchos de material inoxidável, presos em trilhagem aérea ou em mesas de evisceração.

Art. 23 – As operações de evisceração deverão, ainda, observar os cuidados necessários para evitar o rompimento de vísceras e o contato das carcaças com superfícies contaminadas.

Art. 24 – A trilhagem aérea, quando houver, será disposta sobre a calha a uma altura tal que não permita que as aves aí dependuradas possam tocar na calha ou em suas águas residuais.

Art. 25 – As etapas de evisceração compreendem:

- a – cortes da pele do pescoço e traqueia;
- b – extração de cloaca;
- c – abertura do abdômen;
- d – eventração (exposição das vísceras); e – inspeção sanitária;
- f – retirada das vísceras;
- g – extração dos pulmões;
- h – “toalete” (retirada do papo, esôfago, traqueia, etc.);
- i – lavagem final (externa e internamente);

Art. 26 – Não será permitida a retirada de órgãos e/ou partes de carcaças antes que seja realizada a inspeção “post- mortem”.

Art. 27 – A calha de evisceração, quando houver, deverá apresentar declive acentuado para o ralo coletor e dispor de água corrente a fim de permitir remoção contínua dos resíduos para o exterior da dependência e dispor de pontos d’água (torneiras) localizadas em suas bordas.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 28 – As vísceras não comestíveis serão lançadas diretamente na calha de evisceração e conduzidas aos depósitos coletores ou diretamente para a seção de subprodutos não comestíveis (graxaria).

Parágrafo único – No caso de mesa de evisceração serão depositadas em bombonas próprias.

Art. 29 – As vísceras comestíveis serão depositadas em recipientes de aço inoxidável, material plástico ou similar, após previamente preparadas e lavadas, sendo que a moela deve ser aberta e retirado o seu conteúdo imediatamente e após serão acondicionadas em recipientes adequados e resfriadas, podendo ser utilizado gelo.

Art. 30 – Todas as partes comestíveis (coração, fígado, moela, pés e cabeça), quando retirados na evisceração para fins comestíveis, deverão ser imediatamente pré-resfriados em resfriadores contínuos por imersão obedecendo ao princípio da renovação de água contracorrente e a temperatura máxima de 4oC, ou em pré-resfriadores fixos com água gelada ou água com gelo, desde que atendida a determinação de renovação da água.

Art. 31 – A gordura cavitária e de cobertura da moela, poderá ser utilizada para fins comestíveis quando retirada durante o processo de evisceração, antes da retirada e abertura da moela e ainda sob o mesmo tratamento dos miúdos comestíveis.

Art. 32– Os pulmões serão obrigatoriamente retirados e depositados junto com as vísceras não-comestíveis.

Art. 33 – Após a evisceração as carcaças devem receber uma lavagem final por aspersão, de modo que as superfícies internas e externas sejam limpas eficazmente.

Art. 34 – Não será permitida a entrada de carcaças no sistema de pré-resfriamento por imersão, quando contenham no seu interior água residual de lavagem por aspersão e/ou qualquer tipo de contaminação visível nas suas superfícies externas e internas.

Art. 35 – O recolhimento de ovários de aves (reprodutoras ou poedeiras comerciais) será permitido desde que:

A coleta seja realizada somente após a liberação das aves por parte da Inspeção, desde que sejam observados todos os princípios básicos de higiene recomendados.

O produto seja resfriado imediatamente após a coleta, a uma temperatura de 4oC ou inferior e seja armazenado e transportado sob refrigeração (0oC) e destinado exclusivamente para pasteurização.

Art. 36 – O pré-resfriamento é opcional e poderá ser efetuado através de:

- aspersão de água gelada;
- imersão em água por resfriadores contínuos, tipo rosca sem fim;
- resfriamento por ar (câmaras frigoríficas);



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

do imersão em tanque com água gelada;
e) outros processos aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 37 – A renovação de água durante os trabalhos, nos resfriadores contínuos tipo rosca sem fim ou fixos, deverá ser constante, na proporção mínima de 1,5 l (um e meio litros) por ave.

Art. 38 – No sistema de pré-resfriamento por aspersão a água utilizada deve apresentar os padrões de potabilidade conforme legislação vigente.

Art. 39 – A temperatura da água do sistema de pré-resfriamento por aspersão não deve ser superior a 4oC.

Art. 40 – A água de renovação do sistema de pré-resfriamento por imersão poderá ser hiperclorada, permitindo-se no máximo 5 ppm de cloro livre; no entanto será obrigatoriamente clorada, devendo apresentar cloro residual livre conforme os índices de legislação vigente.

Art. 41 – A temperatura da água residente, medida nos pontos de entrada e saída das carcaças do sistema pré-resfriamento por imersão, não deve ser superior a 16oC e 4oC, respectivamente no primeiro e último estágio, observando-se o tempo máximo de permanência das carcaças no primeiro de trinta minutos.

Art. 42 – Cada tanque do sistema pré-resfriadores contínuos por imersão deve ser completamente esvaziado, limpo e desinfetado no final de cada turno de trabalho ou a juízo da Inspeção.

Art. 43 – A temperatura das carcaças no final do processo de pré-resfriamento deverá ser igual ou inferior a 7oC, tolerando-se a temperatura de 10oC para as carcaças destinadas ao congelamento imediato.

Art. 44 – Os miúdos devem ser pré-resfriados em resfriadores, por imersão, obedecendo a temperatura máxima de 4oC e renovação de água, na proporção mínima de 1,5 (um e meio) litros por quilo.

Art. 45 – Quando empregada a injeção de ar nos tanques de pré-resfriamento por imersão para efeito de movimentação de água (borbulhamento), deverá o mesmo ser previamente filtrado.

Art. 46 – O gotejamento é destinado ao escoamento da água da carcaça decorrente da operação de pré-resfriamento.

Art. 47 – Ao final da fase de gotejamento a absorção da água nas carcaças não deverá ultrapassar a 8% de seu peso.

Art. 48 – O gotejamento deverá ser realizado imediatamente ao pré-resfriamento, com as carcaças suspensas pelas asas ou pescoço, em equipamento de material inoxidável, dispondo de calha coletora de água de gotejamento.

7



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Parágrafo único – Processos tecnológicos diferenciados que permitam o escoamento da água excedente nas carcaças de aves decorrente da operação de pré-resfriamento por imersão poderão ser autorizados, desde que aprovados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 49 – As mesas para embalagem de carcaças serão de material liso, lavável, impermeável e resistente, com bordas elevadas e dotadas de sistema de drenagem.

Art. 50 – Os miúdos e/ou partes de carcaças, sejam ou não comercializados no interior das mesmas, receberão embalagem própria, sendo obrigatoriamente a cabeça embalada individualmente.

Art. 51 – Uma vez embaladas primariamente o acondicionamento de carcaças em embalagens secundárias será feito em continentes novos e de primeiro uso, sendo que tal operação pode ser feita na seção de embalagem primária.

Parágrafo único – Poderá ser permitida, para fins de acondicionamento e/ou transporte, a reutilização de caixas ou recipientes construídos de material que possibilite adequada higienização.

Art. 52 – Os estabelecimentos que realizarem cortes e/ou desossa de aves podem fazer essa etapa na mesma seção de evisceração e embalagem primária, desde que com temperatura ambiente não superior a 15°C e de maneira tal que não interfiram com o fluxo operacional de evisceração, embalagem e classificação.

Parágrafo único – A temperatura das carnes manipuladas nesta seção não poderá exceder 7°C.

Art. 53 – Os estabelecimentos que realizam a produção de carne temperada podem realizar esta operação junto a Seção de evisceração e embalagem, desde que não interfira no fluxo operacional da Seção, como também não com- prometa sob o aspecto higiênico-sanitário.

Art. 54 – O estabelecimento de abate e industrialização de pequenos animais deverá dispor de um sistema de resfriamento para resfriar e manter resfriado todos os animais abatidos até sua comercialização.

Parágrafo único – O sistema adotado deverá ser proporcional a capacidade de abate e produção.

Art. 55 – As carcaças depositadas no sistema de resfriamento deverão apresentar temperatura de no máximo 7°C (sete graus centígrados).

Art. 56 – As carcaças congeladas não deverão apresentar, na intimidade muscular, temperatura superior a -12°C (doze graus centígrados negativos), com tolerância máxima de 2°C (dois graus centígrados).

Art. 57 – A seção de expedição terá as seguintes características:

a) área dimensionada unicamente para pesagem quando for o caso e acesso ao transporte;



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

- b) 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 (porta) de acesso à seção para o pessoal do setor.

Art. 58 – Os subprodutos não comestíveis serão armazenados em local apropriado com retirada periódica do ambiente.

Art. 59 – O gelo utilizado na indústria, especialmente no pré-resfriamento de carcaças e miúdos, deverá ser produzido com água potável. Parágrafo único – O equipamento para fabricação do gelo deverá ser instalado em seção a parte, localizado o mais próximo possível do local de utilização.

Art. 60 – A “casa de caldeira”, quando necessária, será construída afastada 3 metros de qualquer construção, além de atender às demais exigências da legislação específica.

Art. 61 – Quando necessárias, as instalações destinadas à lavagem e desinfecção de veículos transportadores de animais vivos e engradados, serão localizadas no próprio estabelecimento, em área que não traga prejuízo de ordem higiênico sanitária. A lavagem de engradados poderá ser dispensada se houver comprovação por parte do estabelecimento sobre este procedimento em local terceirizado.

Art. 62 – O consumo médio de água em matadouros avícolas poderá ser calculado tomando-se por base o de 30 (trinta) litros por ave abatida, incluindo-se aí o consumo de todas as seções do matadouro, permitindo-se volume médio de consumo inferior, desde que preservados os requisitos tecnológicos e higiênico-sanitários previstos no presente Regulamento, mediante aprovação prévia da Inspeção.

Parágrafo único – Deverá ser instalado mecanismo de dosagem de cloro da água de abastecimento industrial caso água não tenha potabilidade comprovada.

Art. 63 – Esta instrução normativa entra em vigor a partir da data de sua publicação.

Paverama, 07 de fevereiro 2022.

Fabiano Merence Brandão
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se
Em: 07/02/2022

Rua Jacob Flach, 222 - CEP 95865-000
CNPJ/MF: 91.693.317/0001-06 - Fone: (51) 3761-1044
e-mail: gabinete@paverama.rs.gov.br
www.paverama.rs.gov.br

