NORMAS RELATIVAS AS CONDIÇõES GERAIS PARA FUNCIONAMENTO DOS PEQUENOS E MÉDIOS MATADOUROS PARA ABASTECIMENTO LOCAL, A QUE SE REFERE O DECRETO Nº 94.554, DE 7 DE JULHO DE 1987

CAPÍTULO I
Da Implantação ou Reaparelhamento dos Matadouros

1. Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis de qualquer natureza.

2. Ser instalado, de preferência, em centro de terreno, devidamente cercado, afastado dos limites das ,rias públicas no mínimo Sm (cinco metros) e dispor de área de circulação que permita a livre movimentação dos veículos de transporte, exceção para aqueles já instalados e que não disponham de afastamento em relação às vias públicas, os quais poderão funcionar desde que as operações de recepção e expedição se apresentem interiorizadas.

3. Dispor de abastecimento de água potável para atender, suficientemente, às necessidades de trabalho do abatedouro e das dependências sanitárias, tomando-se como referência os seguintes parâmetros: 8001 (oitocentos litros) por bovino, 5001 (quinhentos litros) por suíno e 2001 (duzentos litros) por ovino ou caprino.

4. Dispor de equipamentos e instalações para a produção de vapor e/ou água quente para uso diverso e com capacidade suficiente às necessidades do matadouro.

5. Dispor de iluminação natural e artificial abundantes bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.

6. Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado para facilitar o escoamento das águas residuárias, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

7. Ter paredes lisas, impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, com os ângulos e cantos arredondados. Os parapeitos das janelas devem ser chanfrados.

8. Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira, de fácil lavagem e desinfecção. Pode o mesmo ser dispensado nos casos em que o telhado proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma perfeita higienização.

9. Dispor de dependência de uso exclusivo para a recepção dos produtos não comestíveis e condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto não se comunicando diretamente com as dependências que manipulem produtos comestíveis.

10. Dispor de mesas com tampos de materiais resistentes e impermeáveis, de preferência de aço inoxidável, para a manipulação dos produtos comestíveis, e que permitam uma perfeita lavagem e desinfecção.

11. Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes construídos de material impermeável, de superfícies lisas, que permitam uma fácil lavagem e desinfecção.

12. Dispor, nos locais de acesso às dependências é dentro dás mesmas, pias não acionadas manualmente, providas de sabão líquido e toalhas descartáveis. Os acessos, também,' devem ser. providos de lavadouros de botas.

13. Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivo 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 de águas residuárias, dotada de canalização com diâmetro apropriado e!de instalação para a retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivo para a depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente"

14. Dispor de esteriliza dores fixos ou móveis para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de, no mínimo 85° C (oitenta e cinco graus centígrados).

15. Dispor, conforme legislação específica, de dependências sanitárias e vestiários adequadamente instalados, de dimensões proporcionais ao número de operários, com acesso indireto às dependências industriais, quando localizadas em seu corpo.

16. Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente da trilhagem aérea, a fim de que os bovinos dependurados após o atordoamento, permaneçam com a ponta do focinho, distante, no mínimo, 75cm (setenta e cinco centímetros) do piso.

17. Dispor de currais, pocilgas cobertas e/ou apriscos, como pisos pavimentados apresentando ligeiro caimento no sentido dos ralos, providos de bebedouros e pontos de água, com pressão suficiente, para facilitar a lavagem e desinfecção dessas instalações e dos meios de transporte.

18. Dispor de espaços mínimos e de equipamentos que permitam as operações de atordoamento, sangria, esfola, evisceração, acabamento das carcaças e de manipulação dos miúdos com funcionalidade e que preservem a higiene do produto final, além de não permitir que haja contato das carcaças, já esfoladas, entre si, antes de terem sido devidamente inspecionadas pelo serviço de inspeção sanitária.

19. Prover a seção de miúdos, quando prevista, de separação física entre as áreas de manipulação do aparelho gastrintestinal e das demais vísceras comestíveis.

20. Dispor de telas em todas as janelas, passagens para o exterior e outras aberturas, de modo a impedir a entrada de insetos. É imprescindível, igualmente que o matadouro seja dotado de eficiente proteção contra roedores.

21. Dispor de depósito para guarda de embalagens, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no matadouro.

22. Dispor de dependência, quando necessária, para uso como escritório da administração do' estabelecimento, inclusive para o pessoal de serviço de inspeção sanitária separada do matadouro e localizada à sua entrada.

CAPÍTULO II
Do Funcionamento

Para o funcionamento adequado dos matadouros devem ser adotados os seguintes procedimentos:

23. Permitir o sacrifício dos animais somente após a prévia insensibilização, seguida de imediata e completa sangria. O espaço de tempo para a sangria nunca deve ser inferior a 3 (três) minutos e esta deve ser sempre realizada com os animais suspensos pelos membros posteriores. A esfola só pode ser iniciada após o término da operação de sangria.

24. Depilar e raspar, obrigatoriamente, em seguida ao escaldamento em água quente entre as temperaturas limites de 62 a 65° C (sessenta e dois a sessenta e cinco graus centígrados), durante 2 (dois) a 5 (cinco) minutos, toda carcaça de suíno entregue ao consumo com a pele; após a operação depilatória, a carcaça será lavada, convenientemente, antes de eviscerada.

25. Eviscerar, sob as vistas de funcionário do serviço de inspeção sanitária, em local que permita o pronto exame das vísceras, com identificação perfeita entre estas a cabeça e carcaça do animal; sob pretexto algum pode ser retardada a evisceração e para tanto não devem ficar animais dependurados nos trilhos nos intervalos de trabalho.

26. Executar os trabalhos de evisceração com todo o cuidado a fim de evitar que haja contaminação das carcaças provocada por operações imperfeitas, devendo os

serviços de inspeção sanitária, em casos de contaminação por fezes e/ou conteúdo ruminal aplicar as medidas preconizadas no item 30.

27. Marcar a cabeça do animal, quando esta for destacada, para permitir uma fácil identificação com a carcaça correspondente. O mesmo procedimento deve ser adotado com relação às vísceras, conforme Anexo.

28. Proibir a prática de insuflação de animais e de órgãos parenquimatosos.

CAPÍTULO III
Da Inspeção "Ante Mortem" e "post Mortem" 'e da Matança de Emergência

29. Cumprir, no que se refere à inspeção "ante mortem", o disposto nos artigos 106 a 129 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (Decreto nº 30.691 ([2]), de 29 de março de 1952, alterado pelo Decreto n. 1.255 (3), de 25 de junho de 1962).

30. Cumprir, no que se refere à inspeção "post mortem" o disposto nos artigos 147 e 198 e 204 a 226 do RIISPOA.

31. Cumprir, no que se refere à matança de emergência, o disposto nos artigos 130 a 134 do RIISPOA.

32. Considerar, quando da inspeção de animais, carcaças e vísceras, previsto nos itens 29, 30 e 31, as limitações do estabelecimento, admitindo-se o aproveitamento condicional de carcaças e/ou vísceras, apenas, nos casos em que houver condições apropriadas para tal.

33. Destruir, no próprio matadouro, os materiais condenados oriundos da sala de matança, utilizando para tal forno crematório ou outro meio apropriado. Quando se tratar de material com possível aproveitamento condicional para alimentação animal, admite-se o tratamento por cocção em água fervente pelo tempo mínimo de 2 (duas) horas, de forma que o material fique completamente cozido em todas as suas partes. Em caso de dúvida, proceder ao teste do suco rosado para verificação do cozimento completo. Permitir-se-á, excepcionalmente, a retirada de materiais condenados para a industrialização fora do estabelecimento (graxaria industrial) desde que devidamente desnaturados com substância devidamente aprovada para a finalidade e que o seu transporte seja efetuado em recipientes ou veículos estanques e específicos.

34. Marcar as carcaças ou vísceras julgadas em Condições de consumo humano direto com os carimbos modelos 1 e 2 e as condenadas, após descaracterizadas, com o carimbo modelo 3, conforme Anexo. A carimbagem deve ser efetuada por funcionário de serviço de inspeção sanitária. A tinta utilizada na carimbagem deverá ser à base de violeta de metila (corante), conforme a seguinte fórmula: 10g (dez gramas) de violeta de metila em pó, 500ml (quinhentos mililitros) de álcool absoluto de 450ml (quatrocentos e cinqüenta mililitros) de glicerina líquida, deve ser observada a seguinte técnica de preparação: dissolver a violeta de metila no álcool absoluto, aquecer de 45 a 50° C (quarenta e cinco a cinqüenta graus centígrados) em banho-maria e adicionar a glicerina à mistura álcool / corante, agitando sempre. A tinta deve ser guardada em frasco escuro com tampa esmerilhada e devidamente identificado.

CAPÍTULO IV
Da Higiene

35. Manter todas as dependências dos matadouros em condições de higiene antes, durante e após a realização dos trabalhos.

36. Exigir que os operários lavem as mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, quando necessário, durante a manipulação e à saída dos sanitários.

37. Marcar o equipamento, carrinhos, tanques, caixas, bandejas, mesas e demais materiais e utensílios, convenientemente, de modo a evitar qualquer confusão

entre os destinados a produtos comestíveis e os usados no transporte ou depósito de produtos não comestíveis ou carnes utilizadas na alimentação de animais, usando-se as denominações "Comestíveis", "Não Comestíveis" e "Condenados".

38. Lavar e desinfectar os pisos e paredes, assim como o equipamento e utensílios usados no matadouro, diária e convenientemente. No caso de desinfecção, os desinfectantes empregados têm que ser previamente aprovados pelos Ministérios da Saúde e da Agricultura.

39. Manter os matadouros livres de moscas, mosquitos, baratas, ratos, camundongos e quaisquer outros insetos, além de gatos, cães e outros animais, agindo-se cautelosamente quanto ao emprego de venenos cujo uso só é permitido nas dependências não destinadas à manipulação ou depósito de produtos comestíveis e mediante autorização do serviço de inspeção sanitária. Não é permitido para os fins deste item o emprego de produto biológico.

40. Exigir do pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde a área de sangria até a expedição, o uso de uniforme de cor branca, e limpa, inclusive, protetores de cabeça (gorros ou capacetes) e botas.

41. Exigir do pessoal que manipula produtos condenados, a desinfecção dos meios e instrumentos com anti-sépticos apropriados.

42. Proibir que o pessoal faça suas refeições nos locais de trabalho, bem como depositar produtos, objetos e material estranho à finalidade da dependência ou ainda guardar roupa de qualquer natureza. Também é proibido fumar, cuspir ou escarrar em quaisquer dependências de trabalho do matadouro.

43. Determinar, todas as vezes que o serviço de inspeção sanitária julgar necessário, a substituição, raspagem, pinturas e reparos em pisos, paredes, tetos e equipamentos.

44. Lavar e desinfectar, tantas vezes quantas necessárias, os pisos e cercas dos currais, bretes de contenção, mangueiras, pocilgas, apriscos e outras instalações próprias para guarda, pouso. e contenção de animais vivos ou depósito de resíduos industriais.

45. Inspecionar e manter convenientemente limpas as caixas de sedimentação de resíduos, ligadas e intercaladas à rede de esgoto.

46. Conservar, ao abrigo de contaminação de qualquer natureza, os produtos comestíveis durante sua obtenção, embarque e transporte.

47. Vedar o emprego de vasilhames de cobre, latão, zinco, barro, ferro estanhado, madeira ou qualquer outro utensílio que por sua forma e composição possa causar prejuízo à manipulação, estocagem e transportes de matérias-primas e de produtos usados na alimentação humana.

48. Exigir que os operários sejam portadores de carteira de saúde fornecidas por autoridade oficial e renovadas, anualmente, declarando que os mesmos estão aptos a manipular produtos destinados à alimentação humana. Nas localidades onde não haja serviço oficial de saúde pública são aceitos atestados passados por médicos particulareS. A inspeção de saúde é exigida sempre que a autoridade sanitária do matadouro achar necessário, para qualquer empregado do estabelecimento, seus dirigentes ou proprietários, mesmo que exerçam esporadicamente, atividades nas dependências. do matadouro. Sempre que ficar comprovada a existência de dermatoses ou quaisquer doenças infecto-contagiosas ou repugnantes em qualquer pessoa que exerça 'atividades no matadouro, será ela imediatamente afastada do trabalho, cabendo ao serviço de inspeção sanitária comunicar o fato à autoridade da saúde pública.

49. Exigir que os padrões de potabilidade da água de abastecimento sejam aqueles constantes no artigo 62 do RIISPOA.

50. Inspecionar, previamente, os continentes, quando destinados ao acondicionamento de produtos utilizados na alimentação humana, rejeitando as que

forem julgadas sem condição de uso. De modo algum é permitido o acondicionamento de matérias-primas ou produtos destinados à alimentação humana em carrinhos, recipientes ou demais continentes que tenham serviço a produtos não comestíveis.

51. Proibir a guarda de material estranho nos depósitos de produtos, nas salas de matança e seus anexos e na expedição.

52. Proibir a utilização de- qualquer dependência do matadouro como residência.

53. Higienizar, diariamente, os instrumentos de trabalho.

54. Vedar a entrada de pessoas estranhas às atividades, salvo quando devidamente uniformizadas e autorizadas pela chefia do estabelecimento.

CAPÍTULO V
Da Organização e Estrutura do Serviço de Inspeção Veterinária

55. Os Estados ou Municípios devem dispor de órgão próprio para a execução de inspeção e fiscalização dos matadouros destinados ao abate de animais de açougue, exclusivamente para, abastecimento local.

56. O organismo de que trata o item anterior deve atender às seguintes condições:

a) dispor de pessoal técnico, em número adequado, fI. realização da inspeção sanitária "ante" e "post mortem" obedecendo a legislação vigente;

b) submeter a treinamento seu pessoal técnico de nível superior (Médico Veterinário) e médio (Auxiliar de Inspeção) sob a supervisão do Ministério da Agricultura; e

c) dispor de meios para registro e compilação dos dados estatísticos referentes ao abate, condenação, produção e outros que porventura se tornem necessários.

57. O projeto de construção ou de reaparelhamento do matadouro deve ser aprovado pelo setor competente do Estado ou Município, observando o contido nas presentes normas e seus códigos de obras e sanitário.

58. O funcionamento do estabelecimento dependerá de autorização do órgão estadual ou municipal competente, o qual concederá o número de registro do estabelecimento, que será utilizado nos carimbos de inspeção previstos no item 34 das presentes Normas.