



Prefeitura Municipal de Tucunduva

Publicado de 21/02/24 a 21/04/24

MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA  
Rio Grande do Sul

**PREFEITURA MUNICIPAL DE TUCUNDUVA - RS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE  
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO ANIMAL  
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM)**

**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2024.**

Institui as Normas Técnicas de Instalações e Equipamentos para Abatedouros-Frigoríficos de Bovinos e Suínos.

- a) O Departamento de Inspeção Animal, através do Serviço de Inspeção Municipal de Tucunduva, só concederá registro aos Abatedouros-Frigoríficos quando seus projetos de construção forem, previamente aprovados por este Departamento, antes do início de qualquer obra.
- b) Os Abatedouros-Frigoríficos que já estiverem registrados e funcionando, sob inspeção sanitária do SIM, deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas mediante Termo de compromisso, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo SIM, antes do início de qualquer construção, ou quando este órgão de inspeção sanitária julgar necessário.

**DEFINIÇÕES:**

**I. ABATEDOURO-FRIGORÍFICO:** Entende-se por Abatedouro-Frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

**II. INSTALAÇÕES:** Tudo que diz respeito ao setor de construção civil dos currais e seus anexos, pociegas e seus anexos, sala de matança e seus anexos, sala de desossa e câmaras frigoríficas, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

**III. EQUIPAMENTOS:** Tudo que diz respeito ao maquinário, plataformas metálicas, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados nos trabalhos de abate.

**IV. CARCAÇA:** Entende-se por carcaça de bovino, o animal abatido, sangrado, esfolado, eviscerado, desprovido de cabeça, patas, rabo, gordura perirrenal e inguinal, medula, glândula mamária na fêmea, ou verga, exceto suas raízes, e testículos no macho. Entende-se por carcaça de suíno, o animal abatido, sangrado, esfolado ou depilado, eviscerado, desprovido ou não de cabeça, patas, rabo, gordura perirrenal e



**MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA**  
Rio Grande do Sul

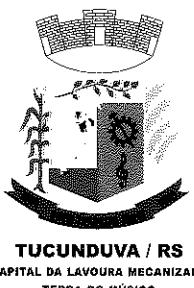
V. inguinal, medula, glândula mamária na fêmea, ou verga, exceto suas raízes, e testículos no macho.

**VI. OPERAÇÕES:** Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.

**VII. ESTABELECIMENTOS DE PEQUENO PORTE:** Entende-se por estabelecimento de pequeno porte, o estabelecimento que apresenta as instalações e equipamentos mínimos e adequados conforme especificações aqui normatizadas, condicionado a uma operação de abate lento, desde que não haja prejuízo sanitário aos produtos comestíveis e não-comestíveis. Entende-se por abate lento a insensibilização do animal seguinte, quando o anterior já tiver sido eviscerado e liberado pela inspeção sanitária.

**NORMAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA CONSTRUÇÃO E FUNCIONAMENTO DE ABATEDOURO-FRIGORÍFICO DE BOVINOS E SUÍNOS**

- 1º Localizar-se em pontos distantes de fontes produtoras de odores desagradáveis de qualquer natureza.
- 2º Ser instalado, de preferência, no centro do terreno devidamente cercado, afastado dos limites das vias públicas no mínimo 5 metros, e dispor de áreas 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.
- 3º 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: 800 litros por bovino, ou 500 litros por suíno abatido.
- 4º Dispor de equipamentos e instalações para produção de vapor e/ou água quente para usos diversos, e com capacidade suficiente às necessidades do abatedouro.
- 5º Dispor de iluminação natural e artificial abundante, bem como de ventilação adequada e suficiente em todas as dependências.
- 6º Possuir piso de material impermeável, resistente à abrasão e à corrosão, ligeiramente inclinado, para facilitar o escoamento das águas residuais, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.
- 7º Ter paredes lisas impermeabilizadas com material de cor clara de fácil lavagem e desinfecção, com ângulos e cantos arredondados. Os parapeitos das janelas devem ser chanfrados de maneira que não permitam o acúmulo de água e sujeiras.
- 8º Possuir forro de material impermeável, resistente à umidade e a vapores, construído de modo a evitar acúmulo de sujeiras, de fácil lavagem e desinfecção. Poderá ainda ser dispensado, em casos nos quais o telhado proporcione uma perfeita vedação não permitindo a entrada de poeira, insetos, pássaros e assegure uma perfeita higienização.



## MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA

Rio Grande do Sul

**9º** Dispor de dependência de uso exclusivo para recepção dos produtos não-comestíveis e/ou condenados. A dependência deve ser construída com paredes até o teto, e não ter comunicação direta com as dependências que manipulam produtos comestíveis.

**10º** Dispor de mesas com tampas de materiais resistentes e impermeáveis de preferência em aço inoxidável, para manipulação dos produtos comestíveis, que permitem a perfeita lavagem e desinfecção.

**11º** Dispor de tanques, caixas, bandejas e demais recipientes, construídos de material impermeável, de superfície lisa, que permita uma fácil lavagem e desinfecção.

**12º** Dispor nos locais de acesso às dependências e dentro das mesmas, de pias se possível, acionadas a pedal, providas de dispensador com sabão líquido neutro e toalhas de papel descartáveis. Os acessos devem ainda ser providos de pedilúvio e/ou equipamentos lavadores de botas.

**13º** Dispor de rede de esgoto em todas as dependências com dispositivos que evite o refluxo de odores e a entrada de roedores ou outros animais, ligada a tubos coletores e estes ao sistema geral de escoamento de águas residuais, dotada de canalização com diâmetro apropriado e de instalação para retenção de gordura, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos para depuração artificial das águas servidas e de conformidade com as exigências dos órgãos oficiais responsáveis pelo controle do meio ambiente.

**14º** Dispor de esterilizadores fixos ou móveis, para a esterilização do instrumental de trabalho, providos de água quente à temperatura de no mínimo 82,2°C.

**15º** 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 localizados em seu corpo.

**16º** Dispor de suficiente pé-direito nas diversas dependências, de modo que se permita a disposição adequada dos equipamentos, principalmente a trilhagem aéreas, a fim de que, o animal dependurado após atordoamento, permaneça com ponta do focinho distante do piso, correspondente à altura do trilho no ponto de sangria, a 5,25 m (cinco metros e vinte e cinco centímetros) para o bovino, e 4,00m (quatro metros) para suínos. No ponto destinado para inspeção de carcaças, departamento de inspeção final e demais dependências, o trilho não deverá ter altura inferior a 3,50 m (três metros e cinquenta centímetros).

As distâncias mínimas a serem mantidas para a trilhagem são as seguintes:

	BOVINOS	SUÍNOS
Entre trilhos e colunas	0,80m	0,60m
Entre trilhos e paredes	1,20m	1,00m
Entre dois trilhos paralelos	2,00m	2,00m
Entre dois trilhos paralelos, quando a mesa de evisceração localizar-se entre os dois	5,00m	5,00m



**MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA**  
Rio Grande do Sul

**17º** Dispor de currais e pocilgas com piso pavimentado, de fácil higienização, superfície plana, declive mínimo de 2% em direção às canaletas de desaguamento. O curral de sequestro deverá ser todo de alvenaria, com altura mínima de 2 (dois) metros e, no caso dos suínos 1,10 (um e dez) metro (pocilga), deverá possuir bebedouro independente e ralo de drenagem, pois, destina-se a receber para observação e um exame mais acurado, os animais que na inspeção "ante-mortem", foram excluídos da matança normal por suspeita de doença. Nos demais currais e pocilgas a área será calculada na razão de 2,50 (dois metros e cinquenta centímetros) m<sup>2</sup> por bovino, e 1,20 (um metro e vinte centímetros) m<sup>2</sup> por suíno, deverá ser construído de madeira ou canos galvanizados, com altura mínima de 2 (dois)m e 1,10 (um e dez)m respectivamente. Os currais deverão apresentar cordão sanitário com 0,30 (trinta) m de altura, o qual deverá elevar-se do piso e sob a cerca indo até a entrada do matadouro. Os currais e pocilgas devem localizar-se a uma distância mínima de 10 metros das dependências de abate, deverão possuir ainda bebedouros automáticos para suínos, ou fixos e de alvenaria para bovinos, sem cantos vivos, com bóia para manter o nível de água constante. Deverão apresentar ainda pontos de água com pressão suficiente para que facilite a lavagem dos mesmos.

**18º** Dispor de espaços mínimos e de equipamento que permitem as operações de atordoamento, sangria, esfola e/ou escaldagem e depilação, evisceração, toalete das carcaças e de manipulação dos miúdos, além de não permitir que haja contato entre as carcaças com couro, e as já esfoladas.

**19º** Prover a seção de miúdos, de separação física (parede) entre as áreas de manipulação do aparelho gastrintestinal (buchos e tripas), das demais vísceras comestíveis, devendo ser divididas em duas salas distintas, uma para lavagem e inspeção de vísceras vermelhas e outra para vísceras brancas.

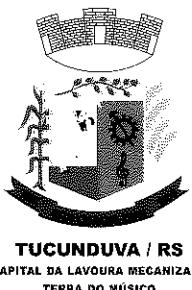
**20º** Dispor de telas em todas as janelas e outras aberturas para o exterior, de modo a impedir a entrada de insetos e/ou vetores.

**21º** Dispor de depósitos para guarda de embalagem, recipientes, produtos de limpeza e outros materiais utilizados no abatedouro. Os produtos de limpeza deverão ter sua sala própria, separada das demais, e com acesso somente para funcionários autorizados (almoxarifado).

**22º** Dispor de dependência para uso como escritório da administração do estabelecimento, inclusive para o pessoal do SIM, separadas da área industrial do abatedouro e localizadas próximo à sua entrada.

**23º** A seringa para os bovinos pode ser construída em alvenaria, com paredes impermeabilizadas, sem bordas, com piso anti-derrapante, devendo possuir um sistema que permita a lavagem dos bovinos com pressão mínima de 2 Atm., e altura mínima de 2 metros, comprimento de 1,70 m.

**24º** O box de atordoamento, deverá possuir as seguintes dimensões:



**MUNICÍPIO DE TUCUNDUVA**  
Rio Grande do Sul

	<b>BOVINOS</b>	<b>SUÍNOS</b>
Comprimento	2,40m	2,00m
Largura	0,75m	0,50m
Altura	3,40m	1,20m

Paredes, em alvenaria ou metálica, com piso metálico tipo basculante, no caso de tratar-se de bovinos.

25º Rampa de desembarque suave, com declive máximo de 25%(vinte e cinco), com superfície antiderrapante, piso em alvenaria ou paralelepípedo.

26º A sala de matança deverá possuir área suficiente para atender a capacidade de abate diário, dividida em duas áreas distintas, sendo, uma suja e outra limpa. A área suja é local destinado à sangria e esfola e/ou escaldagem e depilação, estas operações deverão ser efetuadas com os animais suspensos. As paredes, pisos e forro deverão seguir as orientações dos itens 6, 7 e 8 desta norma. Neste local deverá existir ainda abertura lateral destinada a saída de couro dos bovinos, o qual será guardado em local apropriado, distante no mínimo 10 metros da sala de matança.

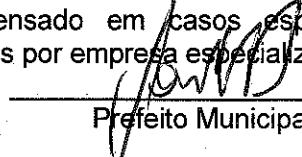
Deverá apresentar ainda:

- Pontos de água com pressão suficiente para lavagem dos equipamentos e instalações.
- Ralo independente para coleta de sangue, dando destino apropriado.
- Ralo independente para coleta de águas servidas.
- Pias para higienização dos funcionários em cada sessão, e correta esterilização para os equipamentos, devendo estar na temperatura mínima de 82,2°C.
- Ponto de água quente para escaldagem dos suínos, na temperatura de 60 a 64°C. A área limpa é local destinado à evisceração e inspeção de vísceras e carcaças, esta dependência deverá atender as especificações contidas nos itens 6, 7, 8, 10 e 11 desta norma.

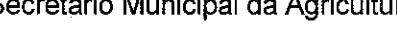
Deverá apresentar ainda:

- Mesas inox, destinadas à inspeção de vísceras com iluminação suficiente.
- Pontos de águas para lavagem de vísceras e carcaças inspecionadas e instalações.
- Carrinho ou bandeja para separação de vísceras não-comestíveis.
- Plataformas para evisceração e corte das meias carcaças.
- Serra apropriada para o corte do peito e das carcaças.
- Esterilizadores para equipamentos.

27º O estabelecimento deverá apresentar um local destinado à incineração de produtos condenados pela inspeção, distante no mínimo 10 metros das dependências do abate, podendo ainda ser dispensado em casos específicos, onde que os produtos condenados forem coletados por empresa especializada, e específica para tal fim.

  
Prefeito Municipal

  
Secretário Municipal da Agricultura

  
Fiscal e Coordenador do SIM