

Parágrafo único. Quando a condução de produtos comestíveis ocorrer por meio de tubulações ou chutes fechados, estes devem permitir o monitoramento e a verificação da sua condição higiênica, ser desmontáveis, bem como possibilitar a completa higienização em toda a sua extensão.

Art. 14. A condução das águas servidas e dos resíduos do processo deve ocorrer via tubulações ou sistemas específicos, em fluxo contínuo, que permitam a fácil higienização, com dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação cruzada e o acesso de pragas às áreas industriais.

Art. 15. Os estabelecimentos devem disponibilizar equipamento ou dispositivo que permita a correta identificação do lote em abate e sua correlação desde a inspeção ante mortem, pré-inspeção, linhas de inspeção post mortem e Departamento de Inspeção Final, com sinalização inequívoca da troca de lotes.

Parágrafo único. As áreas de inspeção, ou próximo a elas, devem possuir dispositivo que permita a interrupção imediata do processo de abate, quando aplicável.

Art. 16. Os estabelecimentos devem possuir dispositivos, de fácil acesso ao Serviço de Inspeção Federal, para verificação da velocidade da nórea, por meio de painéis indicativos.

Art. 17. As nóreas de todos os setores devem possuir sistema para lavagem dos seus ganchos.

Art. 18. Deve haver separação física entre as áreas de embalagem primária e embalagem secundária para todos os setores do estabelecimento.

Parágrafo único. Quando a embalagem primária e a embalagem secundária forem realizadas de forma simultânea e contínua no mesmo fluxo de produção, devem ser garantidas condições higiênicas-sanitárias adequadas, prevenindo a contaminação dos produtos.

Art. 19. Os contentores de acondicionamento de produtos comestíveis devem ser de cor clara, para facilitar a avaliação de sua higiene e integridade.

Parágrafo único. É proibido o depósito de caixas e outros contentores diretamente no piso, devendo ser mantidos em suportes de altura suficiente para prevenir a contaminação por contato com o piso.

Art. 20. Devem haver estruturas ou locais para depositar utensílios e equipamentos de uso individual, tais como, por exemplo, chairas, facas, luvas e demais instrumentos, tanto durante as operações como durante os seus intervalos, prevenindo a contaminação cruzada e o contato direto com superfícies de trabalho, carcaças e produtos.

Seção I

Recepção de aves vivas

Art. 21. O setor de recepção de aves vivas contempla os galpões de espera, a plataforma de recepção de aves vivas, a área de inspeção ante mortem, a sala de necropsia, a área de pendura e a área de lavagem e armazenamento de caixas de transporte de aves vivas.

Art. 22. Os galpões de espera devem ser instalados em local específico, a uma distância que não comprometa as condições higiênicas das áreas de produção, com cobertura contra intempéries e ventilação e, conforme o caso, umidificação ambiente controlada, garantindo o conforto térmico das aves e atendendo as normas de bem-estar animal.

Art. 23. A área de recepção deve atender ao seguinte:

I - estar instalada em local coberto, protegida dos ventos predominantes e de incidência direta dos raios solares, atendendo as condições climáticas regionais, sem prejuízo para a ventilação e a iluminação;

II - apresentar estruturas e equipamentos para o desembarque e o recebimento das aves, que minimizem dor, sofrimento ou desconforto às aves, visando atender às normas de bem-estar animal;

III - possuir dispositivos que permitam a movimentação dos contentores e estrados, os quais, após vazios, devem ser encaminhados para o setor próprio de limpeza, higienização e desinfecção; e

IV - possuir recipientes ou contentores, identificados, para descarte das aves que chegarem mortas na área de pendura.

Art. 24. A sala de necropsia deve:

I - estar identificadas e localizadas nas adjacências das áreas de recepção e inspeção ante mortem, sem interferir no fluxo de produção do estabelecimento; e

II - ser equipada com armário, mesa de necropsia, pia, sabão líquido, sanitizante, dispositivo para secagem de mãos, dispositivo de sanitização de utensílios e recipiente que possibilite a remoção contínua dos resíduos.

Art. 25. A área de inspeção ante mortem deve apresentar o seguinte:

I - local identificado, de fácil acesso, com barreira sanitária disponível;

II - estrutura e equipamentos que possibilitem o descarregamento das caixas com aves vivas;

III - local para permanência das caixas com aves vivas até a realização do exame clínico;

IV - iluminação mínima de quinhentos e quarenta lux;

V - local para avaliação clínica das aves em estação e em movimento;

VI - local para manipulação das aves durante a avaliação clínica;

VII - pias dotadas de torneiras com fechamento não manual, sabão líquido, sanitizante e dispositivo para secagem de mãos;

VIII - pontos de água para higienização das instalações; e

IX - local para guarda de equipamentos de proteção individual e manuseio de documentos.

Art. 26. A área de lavagem e armazenamento de caixas de transporte de aves vivas deve apresentar dispositivo de limpeza, higienização e desinfecção, bem como área de armazenamento de caixas limpas e higienizadas.

Parágrafo único. Caixas e estrados sujos não podem ser depositados no mesmo local das caixas e estrados já limpos e higienizados.

Art. 27. O setor de recepção de aves vivas deve possuir um local específico, afastado da plataforma de recepção, para a higienização de veículos transportadores de aves vivas, dispondo de drenagem e destinação dos efluentes.

§ 1º É proibida a higienização de veículos transportadores de aves vivas nas áreas de desembarque e de espera.

§ 2º É proibido o carregamento de caixas de aves vivas em caminhões que não se apresentarem em condições higiênicas-sanitárias adequadas.

Seção II

Insensibilização e Sangria

Art. 28. As instalações para insensibilização e sangria devem estar separadas fisicamente, através de paredes inteiras, das demais áreas operacionais e devem atender, no mínimo, aos seguintes critérios:

I - equipamentos para insensibilização e sangria adaptados ou específicos para a espécie ou categoria de ave abatida, conforme normas específicas;

II - ponto de água, com acionamento não manual, nas estações de trabalho;

III - calhas ou outros meios que propiciem o recolhimento do sangue de forma adequada e contínua, conforme a finalidade ou destinação pretendida; e

IV - equipamento para higienização de mãos e dispositivos para sanitização de utensílios próximos às operações.

Seção III

Escaldagem e Depenagem

Art. 29. As instalações destinadas para escaldagem e depenagem devem ser fisicamente isoladas das demais áreas operacionais por paredes completas e contínuas.

§ 1º As aves podem ser escaldadas pelos seguintes processos:

I - pulverização de água quente e vapor;

II - imersão em tanque com água aquecida; ou

III - outro método autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de

Origem Animal.

§ 2º O setor de escaldagem e depenagem deve atender, no mínimo, ao seguinte:

I - possuir equipamentos para ventilação e exaustão dos vapores e partículas em suspensão gerados no setor;

II - equipamentos para escaldagem e depenagem devem ser adaptados ou específicos para a espécie ou categoria de ave abatida;

III - as depenadeiras devem possuir sistema de remoção e transporte contínuo de resíduos; e

IV - possuir equipamentos próprios em área destinada à escaldagem de pés e cabeças e à remoção da cutícula dos pés, quando se destinarem a fins comestíveis.

Art. 30. Deve haver um ponto de pré-inspeção para avaliação de todas as carcaças ou partes de carcaças destinadas a fins comestíveis, o qual deve apresentar o seguinte:

I - local identificado, de fácil acesso;

II - estação de trabalho onde os auxiliares de inspeção possam realizar o completo exame das carcaças;

III - iluminação mínima na altura da carcaça de quinhentos e quarenta lux;

IV - sistema para registros das lesões;

V - ponto de água, com acionamento não manual, nas estações de trabalho; e

VI - sistema de coleta contínua de resíduos e partes condenadas.

Parágrafo único. O ponto de pré-inspeção pode ser localizado neste ou em outro setor, desde que seja anterior à remoção de qualquer parte da carcaça.

Art. 31. Um sistema para lavagem das carcaças deve ser instalado na transição entre os setores de escaldagem e depenagem com o setor de evisceração, sendo facultada sua localização em qualquer um desses setores.

Parágrafo único. Os sistemas de lavagem devem ser dotados de água sob adequada pressão, com jatos orientados de forma que toda a carcaça seja lavada, inclusive os pés.

Seção IV

Evisceração

Art. 32. As instalações do setor de evisceração devem estar separadas fisicamente, através de paredes inteiras, das demais áreas operacionais e devem atender, no mínimo, ao seguinte:

I - apresentar equipamentos e utensílios específicos e regulados para realizar os procedimentos de eventração e evisceração de forma eficiente, higiênica e prevenindo contaminação cruzada;

II - os equipamentos e utensílios devem possuir dispositivos, automáticos ou não, para higienização contínua;

III - a nórea deve:

a) ser projetada e construída de modo que garanta o distanciamento das carcaças com as paredes, calhas e outras estruturas e superfícies de contato; e

b) manter a posição adequada da carcaça para os trabalhos de manipulação e inspeção.

IV - apresentar equipamentos para higienização de mãos e dispositivos para sanitização de utensílios em número suficiente e próximos às operações;

V - apresentar pontos de água, com acionamento não manual, nas posições de trabalho;

VI - apresentar calha de evisceração para as operações de abate, bem como para coleta e remoção de resíduos e material considerado não comestível, de forma contínua e unidirecional, a qual deve apresentar:

a) no mínimo, um metro de espaçamento entre um e outro funcionário, garantindo a adequada execução das operações; e

b) pontos de água para higienização das mãos, instalados em suas bordas, na proporção mínima de um ponto de água para cada dois funcionários, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em norma específica.

VII - apresentar sistema de lavagem final das superfícies interna e externa das carcaças, imediatamente anterior ao sistema de pré-resfriamento, com parâmetros estabelecidos e validados em programa de autocontrole, sendo proibida a entrada de carcaças com contaminação visível no sistema de pré-resfriamento.

Art. 33. O espaçamento entre os ganchos deve garantir o distanciamento entre as carcaças para prevenir contaminação cruzada.

Art. 34. As linhas de inspeção post mortem devem apresentar o seguinte:

I - local identificado, de fácil acesso;

II - estação de trabalho onde os auxiliares de inspeção possam realizar o completo exame das carcaças e suas vísceras;

III - manter espaçamento mínimo de um metro entre cada auxiliar de inspeção;

IV - iluminação mínima na altura da carcaça de quinhentos e quarenta lux;

V - ponto de água, com acionamento não manual, em todas as posições de trabalho; e

VI - sistema de coleta contínua de resíduos e partes condenadas.

Parágrafo único. No caso de condenação de partes de carcaças nas linhas de inspeção, deve haver um sistema para o registro das lesões, bem como dispositivos para sanitização de utensílios próximos às operações.

Art. 35. O Departamento de Inspeção Final deve apresentar o seguinte:

I - local identificado, de fácil acesso;

II - estação de trabalho, com espaçamento mínimo de um metro, onde os auxiliares de inspeção possam realizar o completo exame das carcaças e suas vísceras;

III - iluminação mínima na altura da carcaça de quinhentos e quarenta lux;

IV - sistema para registros das lesões, em posição que permita fácil acesso aos auxiliares de inspeção;

V - ponto de água com acionamento não manual;

VI - sistema de coleta contínua de resíduos e partes condenadas;

VII - sistema para lavagem dos ganchos da nórea do Departamento de Inspeção Final; e

VIII - dispositivos para sanitização de utensílios, próximos às operações.

Seção V

Pré-resfriamento

Subseção I

Pré-resfriamento de carcaças

Art. 36. As instalações do setor de pré-resfriamento de carcaças devem estar fisicamente, através de paredes inteiras, das demais áreas operacionais.

Art. 37. O setor deve apresentar ventilação adequada para prevenir a condensação, bem como possuir um sistema eficiente de coleta de águas residuais.

Art. 38. O pré-resfriamento das carcaças pode ser realizado através dos seguintes métodos:

I - aspersão de água gelada;

II - imersão em água por resfriadores contínuos;

III - resfriamento por ar em câmaras frigoríficas; ou

IV - outro método autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

§ 1º O pré-resfriamento de carcaças pode ser realizado em várias etapas, contemplando mais de um tanque de água gelada ou até combinando diferentes métodos.

§ 2º A entrada de água gelada nos tanques de resfriamento deve estar localizada na extremidade oposta à entrada de carcaças.

§ 3º É permitida a utilização de injeção de ar (borbulhamento) nos tanques de pré-resfriamento por imersão, desde que este ar seja previamente filtrado.

Art. 39. Os sistemas de pré-resfriamento de carcaças devem apresentar equipamentos de mensuração que permitam o controle e registro contínuo da temperatura da água ou ar e da vazão de água, no caso de pré-resfriadores por imersão.

Art. 40. O gotejamento pode ser realizado através dos seguintes métodos:

I - suspensão das carcaças em trilhagem aérea, com calha coletora de água;

II - peneira rotativa para a remoção da água excedente de carcaças; ou

III - outro método autorizado pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal.

