

A legislação existente, a nível federal, estabelece que se aplicam ao abate de coelhos os preceitos estabelecidos para aves "onde couber". Ocorre que toda anatomia, fisiologia e patologia do coelho é diferente das de uma ave. A única semelhança possível de se estabelecer é, talvez, o peso destas espécies animais, distintas em tudo mais.

Por uma decisão do Governo Federal, datada de 1989, foi delegada aos estados e ao Distrito Federal a responsabilidade pela inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal que não realizam comércio internacional, mediante o abandono do processo de "federalização da inspeção".

Para exercer esta função, os estados e o D.F. são obrigados a observar uma série de normas básicas, destinadas fundamentalmente a permitir uma manipulação higiênico-sanitária aceitável e garantir um produto final sadio.

Estas normas são bastante gerais e permitem uma certa liberdade de ação visando a viabilização econômica de estabelecimentos de porte reduzido, o que não acontecia com a legislação e normas federais até então existentes.

Isto posto, objetivamos, com o presente trabalho, adotar no Distrito Federal, e colocar à disposição dos demais estados, uma orientação que permita um abate sanitário e industrial de coelhos em estabelecimentos modestos, mas que garantam a higiene e sanidade do produto final destinado ao consumidor.

As normas, técnicas e exames médico-veterinários aqui preconizados, talvez ainda não cheguem ao nível econômico de um produtor isolado, mas enquanto a nossa produção de coelhos não chegar nem mesmo próxima a produção da China, por exemplo, a solução está na associação de produtores, como o caso da COOPACOELHO de Brasília, onde boa parte das idéias expostas foram coletadas.

Os autores.

Normas para Instalação e Funcionamento de Abatedouros de Coelhos do Distrito Federal

1 - LOCALIZAÇÃO

O abatedouro deve estar instalado em terreno suficientemente amplo para permitir a fácil circulação de pessoas e veículos ao seu redor, em uma faixa de pelo menos cinco metros.

O piso do abatedouro deve estar a pelo menos um metro do solo circunvizinho.

Os acessos e pátios do abatedouro devem ser pavimentados e providos de um sistema eficiente de escoamento de águas. As demais áreas circunvizinhas ao abatedouro devem ser ajardinadas.

A instalação e/ou funcionamento do abatedouro requer a aprovação prévia da área pelos órgãos de preservação ambiental e de zoneamento.

2 - TAMANHO

No presente projeto adotamos os sistemas de linha através de uma nória. Isto pressupõe um espaço mínimo para cada operação e cada operador, o que nos vai dar a área física necessária. Preferimos este critério à fixação de um número determinado de animais para abater, porque este número depende da duração dos períodos de trabalho e da velocidade da nória que, por sua vez, tem relação com a habilidade dos operadores.

No nosso projeto, com os operadores ainda sem grande destreza, é possível abater até 150 animais em quatro horas de trabalho contínuo.

No Distrito Federal cabe ao proponente apresentar ao Núcleo de Desenvolvimento Agropecuário da Secretaria de Agricultura e Produção a seqüência de operações e a planta correspondente para o estabelecimento, com observação das condições previstas na portaria de 15/09/88, publicada no D.O.D.F. de 20/09/88, para aprovação. Será permitido ao interessado debater com o órgão examinador as restrições eventualmente feitas ao projeto apresentado, visando harmonizar os interesses do empresário com as necessidades de proteção sanitária dos produtos manipulados.

— COMPONENTES ESTRUTURAIS

Pisos: Deverão ser de material impermeável, resistente a choques, atritos e ataque de substâncias químicas, com declividade superior a 1,5%, em direção a canaletas ou ralos sifonados.

Na câmara frigorífica, a inclinação do piso será orientada em direção à antecâmara e desta para o exterior, não se permitindo a instalação de ralos coletores dentro da comum.

Os ângulos das paredes e do piso deverão ser arredondados.

Esgotos: As águas servidas de qualquer espécie serão lançadas em condutores de diâmetro suficiente para conter os resíduos mais volumosos. Estes condutores deverão ser construídos de forma a permitir a sua fácil desobstrução e o escoamento total dos resíduos.

A rede deve ser adequadamente sifonada, através de ralos ou caixas de retenção, de forma a evitar o acesso de insetos, roedores ou mal cheiro no estabelecimento.

O sistema de condução e/ou tratamento de esgotos oriundos do estabelecimento, será definido pelos órgãos de defesa ambiental caso a caso.

Existindo canaletas nas dependências do abatedouro, estas deverão ser de fundo côncavo, suficientemente fundas para conter todos os líquidos coletados. Deverão ser protegidas por grades removíveis, corretamente encaixadas nos bordos e suficientemente largas para permitir fácil limpeza das canaletas.

Paredes: As paredes serão de cores claras e totalmente impermeabilizadas com material resistente a choques e a substâncias químicas, especialmente sangue. Não é permitido o uso de elementos vazados nas paredes.

A escolha do material a ser utilizado é deixada ao critério do empresário que, no entanto, responsabiliza-se pela imediata recuperação ou substituição do material que não atender às especificações estabelecidas, ou que não tiver sido corretamente aplicado.

Temos obtido bom resultado com a impermeabilização com cimento branco queimado, sem pintura. A pintura das paredes assim preparadas, com tintas acrílicas, supostamente recomendáveis para este fim, não deu o resultado esperado por falta de uma aderência resistente a freqüência de lavagens.

As junções das paredes entre si, ou com o piso e o teto, deverão ser arredondadas.

Teto: O forro dos compartimentos do abatedouro será de laje premoldada ou moldada, revestido de material impermeável liso e resistente, de cor clara.

Na área de recepção o forro poderá ser dispensado, porém deve ser estudada uma proteção que contenha ventos excessivos.

Iluminação e Ventilação: Todos os compartimentos de manipulação, com exceção das câmaras e antecâmaras de frio, deverão ser providos de iluminação natural e ventilação adequadas. As aberturas teladas para tal fim deverão corresponder a pelo menos 1/5 da área do piso do compartimento