

**Gotejamento:** O gotejamento será efetuado, preferencialmente, em ambiente refrigerado.

A disposição dos animais deverá ser tal que a água gotejada de uma carcaça não caia sobre outra.

O prazo mínimo de gotejamento será de 5 minutos.

**Embalagem:** Os coelhos destinados ao consumo ou congelamento serão embalados sem vísceras e sem cabeças em embalagem plástica transparente.

O material e dizeres da embalagem, bem como a identificação da inspeção serão previamente aprovados pelo serviço de inspeção.

A embalagem deverá conter a data do abate, o que se consegue através de um datador de borracha e o uso de tinta apropriada para plástico, como por exemplo "Magifix" - Cx. Postal 3632 - S. Paulo.

Uma das obrigações do inspetor é verificar a data que está sendo colocada nas embalagens em cada período de operações.

Não é permitida a reembalagem com nova data, sob nenhuma hipótese.

O enchimento e fechamento da embalagem dar-se-á preferencialmente pelo sistema *Cray-o-vac* (figs. 11 e 12, págs. 26 e 27).

Não havendo a disponibilidade do equipamento automático de embalagem a vácuo pode-se tolerar a embalagem manual, porém deve ser providenciado um lacre inviolável.

O mesmo sistema de embalagem, mas com a devida identificação, será adotado no caso de partes de carcaças ou vísceras comestíveis. Neste caso, o corte das peças será efetuado com observância das medidas higiênicas de manipulação estabelecidas pelo serviço de inspeção e em local e equipamento apropriado.

O pessoal ocupado com a embalagem, além da indumentária própria de todos os manipuladores, usará luvas reesterilizadas após cada turno de operações, ou eliminadas ao apresentar perfurações.

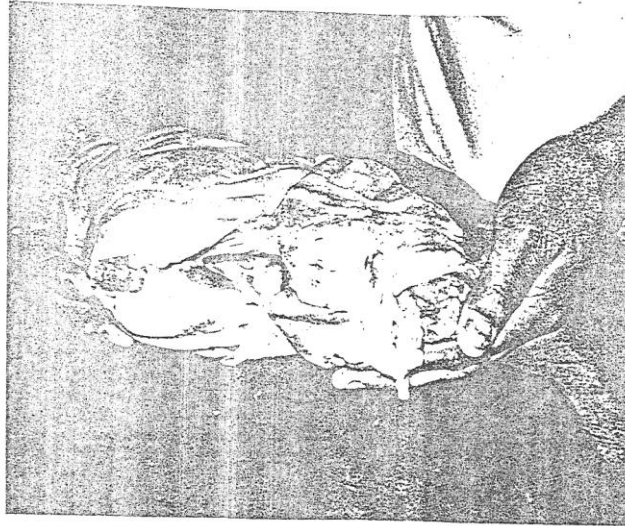
#### INSTALAÇÕES FRIGORÍFICAS

As carcaças e vísceras comestíveis poderão ser comercializadas resfriadas ou congeladas. No primeiro caso a câmara fria, provida de antecâmara, deverá comportar o resfriamento rápido e a conservação do produto recém-embalado em temperatura próxima a 0°C.

No caso de produto congelado é recomendável a existência de um equipamento para congelamento rápido e a manutenção obrigatória do produto embalado a temperatura de -18°C.

A condição de "resfriado" ou "congelado" deve constar da embalagem, bem como o prazo recomendado de consumo, que no primeiro caso será de 7 dias e no segundo, de 9 meses.

A antecâmara terá uma temperatura intermediária entre o meio ambiente e a câmara de resfriamento ou congelação, podendo ser utilizada como área de gotejamento se não houver outra área refrigerada para este



O coelho (já fechado) pronto para ser embalado.



A embalagem, sempre plástica, deve conter todas as informações necessárias ao consumidor, como origem, peso, data de abate, selo de DIPOVA e registro do abatedouro.

firm, com a condição de que esta utilização não prejudique o acesso a câmara fria.

As instalações frigoríficas deverão apresentar ainda as seguintes características:

- Paredes de fácil higienização, resistentes a impactos e providas de luz fria com protetores contra estilhaçamento;
- Presença de termômetros de máxima e mínima na antecâmara e na câmara propriamente dita, para controle pela fiscalização;
- A antecâmara poderá servir alternativamente de local de pesagem e acesso ao transporte de saída do produto, desde que tenha área suficiente para permitir fácil movimentação;
- As passagens para a antecâmara e câmara fria devem ser providas de portas corretamente isoladas e com dispositivo para abrir do lado de dentro. Devem ser abertas apenas o tempo estritamente necessário para a passagem de pessoas em serviço.

Recomenda-se a existência de um equipamento eletromecânico de reserva para contornar eventuais quebras.

**Embarque:** Os veículos de embalagem devem ser isotérmicos quando destinados a entrega local, e com sistema próprio de refrigeração para distâncias mais longas. No caso de pequenos volumes pode-se admitir caixas de isopor para entrega local.

O asseio e as condições estruturais da área de transporte do veículo devem atender aos preceitos estabelecidos para as câmaras frias.

O local de embarque deverá ser coberto e ter piso cimentado.

Não serão permitidos estrados de madeira.

#### SUBPRODUTOS

Sendo o abate previsto no presente projeto de pequeno volume, não podem ser consideradas todas as opções para o aproveitamento de subprodutos. Os contestadores da viabilidade de pequenos abatedouros tem como argumentação básica de sua contestação o volume de sangue que, não sendo convenientemente industrializado, ocasiona um extraordinário consumo de oxigênio durante sua degradação natural nos cursos d'água. Por este motivo, atualmente o sangue é considerado um resíduo altamente poluente, enquanto que, antigamente era considerado bom alimento para os peixes. É que os rios tinham mais água (e peixes) e os matadouros eram menores.

No caso do presente abatedouro, o sangue é em tão pequeno volume que pode ser facilmente enterrado se não for incluído na alimentação de alguns poucos suínos nas imediações. Os órgãos e carcaças condenados também constituem um volume diminuto; já que os animais provêm de criatórios onde o maior interessado na não ocorrência de doenças é o dono dos animais. O destino também pode ser uma vala com cal virgem. Outros resíduos como patas e rabos, podem receber um tratamento artesanal para a fabricação de chaveiros e adomos (tratamento com formol e secagem). As vísceras e os órgãos não destinados ao consumo humano podem ser cozidos (de preferência autoclavados) e utilizados para a alimentação de suínos.