



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE DO MUNICIPIO DE PAVERAMA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 09, DE 2022

O **PREFEITO MUNICIPAL DE PAVERAMA-RS**, no uso das atribuições que lhe conferem a Lei Orgânica do Município, em seu artigo 73, e conforme a Lei Municipal nº 3.166 de 22 de outubro de 2021 e Decreto Municipal nº 1.145 de 22 de outubro de 2021,

RESOLVE:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Instrução Normativa, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.

CAPÍTULO I DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Paverama, só concederá registro às Unidades de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º As Unidades de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Instrução Normativa por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo SIM antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 4º Para efeito desta Instrução Normativa entende-se por:

I – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos: o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos. No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial;

II – Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros;

III – Equipamentos: tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer a Instrução Normativa de Instalações e Equipamentos para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal, devendo a disposição e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 6º Refere-se a tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, assim como sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

Art. 7º A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

➤



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 8º As seções que manipulem carnes e vísceras, ou outros produtos de origem animal, deverão dispor de lavatórios de mãos de aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo SIM, com torneiras que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 9º As seções que manipulem carnes e vísceras, também deverão dispor de higienizadores, os quais servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante, renovada ou através de outro meio aprovado pelo SIM, com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos), sendo exigidos nas seções onde forem utilizados tais instrumentos. A critério do SIM poderão ser aprovados outros métodos de higienização de utensílios.

Art. 10. Os carrinhos, quando existentes, deverão ser identificados conforme sua utilização, sendo que para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado e para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada ou outro material aprovado pelo SIM.

Art. 11. Quando existentes, os trilhos serão metálicos e deverão possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ou espécie que exija a maior altura. Poderá ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.

Art. 12. A seção de recepção de matérias-primas deverá estar localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas (quando não houver possibilidade da matéria prima chegar diretamente à recepção, o trajeto, bem como o transporte, será previamente autorizado pelo SIM). A seção de recepção será obrigatoriamente coberta.

§ 1º Poderá dispor ainda de trilhagem aérea para o transporte de carcaças e cortes.

§ 2º Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo S.I.M.

2



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 13. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento.

Art. 14. Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento de matéria-prima, quando for o caso, prateleiras metálicas e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o uso de madeira de qualquer tipo ou de equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 15. De acordo com a quantidade de matéria prima e produto acabado, tolera-se, mediante aprovação do SIM, o uso das mesmas câmaras para recebimento de matérias primas e armazenamento de massas e produtos cárneos temperados, desde que estejam delimitadas as áreas para os respectivos fins e que estejam sempre organizadas e limpas.

Art. 16. Poderá, a critério do SIM, ser admitida a utilização de equipamento de frio de uso doméstico como câmara de resfriamento, desde que utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Art. 17. As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura de acordo com o produto a ser armazenado. As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis. Poderá ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico, desde que utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Parágrafo único. Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e quando o produto estiver em embalagem secundária.

Art. 18. Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 19. A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) O pé-direito deverá ser suficiente, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças;
- b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha até 16°C durante os trabalhos;
- c) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
- d) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- e) As portas deverão ser mantidas sempre fechadas, recomendando-se o fechamento automático;
- f) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento (quando houver), a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.
- g) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução dos trabalhos de embalagem secundária, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;
- h) Possuir no mínimo 01 (um) higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas.

Art. 20. A sala de processamento, também denominada de seção de manipulação, será contígua à sala de desossa ou à câmara de resfriamento ou câmara de estocagem de congelados de matéria-prima. Terá as mesmas características da sala de desossa, sendo dispensado o uso de higienizadores.

§ 1º Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

§ 2º Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou inoxidável, etc.

Art. 21. A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária higienização entre as duas operações.

Art. 22. A câmara de resfriamento de massas será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento de produtos. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0º C.

Art. 23. Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas e produtos cárneos temperados em processamento poderão aí ser depositados.

Art. 24. A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de desossa e/ou processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, destinando-se ao armazenamento de condimentos para o preparo dos produtos.

§ 1º Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

§ 2º Como equipamento possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

§ 3º Os condimentos e ingredientes deverão estar adequadamente protegidos de poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção, não sendo permitida a reutilização de embalagens anteriormente utilizadas para outros fins.

Art. 25. Caso possuir área insuficiente, os condimentos deverão ser armazenados em sala específica, a qual deve comunicar-se a sala de manipulação. Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa, desde que aprovado pelo SIM.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 26. O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente de 10°C (dez graus centígrados), tolerando-se como máxima a temperatura de 16°C (dezesesseis graus centígrados).

Art. 27. O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas ser desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Parágrafo único. Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

Art. 28. O fatiamento só será permitido na seção de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e de higiene exigidas para a operação e quando houver área suficiente para os equipamentos. Neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

Art. 29. A seção de envoltórios naturais (tripas, esôfagos, peritônios, etc.) servirá como local para preparação dos envoltórios naturais, compreendendo a sua lavagem com água potável, a sua seleção e sua desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade.

§ 1º Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente, possuindo acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

§ 2º Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias, etc.

Art. 30. A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessário para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 31. A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques ou tachos de aço inoxidável com circulação de vapor ou fogo para aquecimento de água, mesas de inox, exaustores, entre outros equipamentos pertinentes a seção.

Art. 32. Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências:

a) Sala para fusão e tratamento: destinada à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria prima proveniente das salas de desossa e câmaras de recebimento de matéria prima. O tratamento da banha compreende as operações e equipamentos empregados na sedimentação, branqueamento, filtração e retirada da umidade. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário;

b) Sala de cristalização e embalagem: será localizada contígua à sala para a fusão e ligada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável. O tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável, sendo permitida a estocagem de produto pronto, embalado nesta sala, desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

Art. 33. A critério do SIM, a fusão e a cristalização poderão ser realizadas na mesma sala, desde que em momentos diferentes. Também a critério do SIM, a Seção de Cozimento e a Seção de Banha poderão estar localizadas no mesmo ambiente.

Art. 34. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria ou outro material autorizado pelo SIM, não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta, comunicando-se com as demais seções através de porta. As aberturas para acesso da lenha deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 35. As estufas, quando existentes, devem atender os seguintes critérios:

a) em número suficiente para o atendimento dos trabalhos diários. Destinar-seão ao preparo de produtos semi-cozidos e cozidos, defumados ou não;

b) serão localizadas entre a sala de elaboração e os fumeiros, utilizando-se da mesma circulação destes;



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

c) sob hipótese alguma será permitida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados;

d) as instalações devem obedecer aos requisitos técnicos e de segurança, proibindo-se o uso de madeira;

e) recomenda-se o uso de estufas com recursos para defumação indireta e resfriamento, de maneira a possibilitar o seu uso como fumeiro;

f) devem possuir equipamento de controle das temperaturas de funcionamento, constando no mínimo de termômetro conjugado ou não.

Art. 36. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de sala de cura e maturação, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros, com temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos e no memorial aprovado e registrado no SIM.

§ 1º Esta seção deverá possuir equipamentos para climatização com controle de temperatura e umidade. Quando a seção dispôr de aberturas ou janelas, estas deverão possuir, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

§ 2º Será permitido o uso de estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo e seco.

Art. 37. Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apressuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir câmara de resfriamento específica ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispôr de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

Art. 38. A câmara de resfriamento de produtos prontos servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura permanecerá, como nas demais câmaras de resfriamento, em torno de 0°C.

Parágrafo único. Os produtos prontos armazenados nesta seção deverão estar devidamente rotulados.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 39. As indústrias que elaborarem produtos prontos congelados possuirão câmara de pré-congelamento (túnel de congelamento) onde os produtos aí depositados devem ser congelados e atingir, em seu interior, pelo menos a temperatura de -12°C e ser mantida a essa temperatura durante o armazenamento.

Art. 40. Após o produto atingir a temperatura estipulada no pré-congelamento, os mesmos serão armazenados na câmara de estocagem de congelados, devendo manter a temperatura de -12°C durante o armazenamento. Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e quando o produto estiver em embalagem secundária.

Art. 41. Ao serem encaminhados para a câmara de estocagem de congelados, os produtos prontos deverão estar devidamente embalados e rotulados. Os produtos congelados devem ser expedidos a temperatura declarada nos rótulos.

Art. 42. As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria, isopainéis ou outros materiais aprovados pelo SIM. Em caso de estabelecimentos com pequena escala de produção, os processos de pré-congelamento e congelamento podem ser realizados em equipamentos de frio industrial de uso doméstico (freezers), desde que os produtos armazenados atinjam a temperatura exigida pela legislação vigente.

Art. 43. A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc. A operação de embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 44. A seção de expedição terá comunicação com a parte externa através de porta com fechamento automático. Deverá possuir dispositivos contra a entrada de insetos.

§ 1º Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

§ 2º Poderá ser permitida a estocagem de produto pronto nesta seção desde que a rotulagem desses produtos permita o seu armazenamento em temperatura ambiente, sendo que este deverá ser fresco, limpo e tenha área suficiente sem interferir nas operações da expedição.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

Art. 45. É obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura adequada.

Art. 46. Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Art. 47. A seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento, amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e/ou fria sob pressão ou não, de maneira que o estabelecimento comprove a eficácia do método de higienização utilizado. O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção.

Art. 48. A lavagem poderá ser feita na sala de desossa/manipulação desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos de desossa/manipulação.

Art. 49. A seção de formas, caixas, bandejas e carrinhos higienizados deverá ser contígua a seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos, comunicando-se através de óculo, sendo utilizada exclusivamente para depósito de utensílios higienizados, os quais devem ser depositados sob estrados, com afastamento das paredes.

CAPÍTULO IV DOS MANIPULADORES

Art. 50. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.



MUNICÍPIO DE PAVERAMA

Estado do Rio Grande do Sul

§ 2º O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 51. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO V DO TRANSPORTE

Art. 52. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial competente.

CAPÍTULO VI CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 53. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do SIM, ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 54. Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir de sua publicação.

Paverama, 02 de setembro 2022.

Fabiano Merence Brandão
Prefeito Municipal

Registre-se e Publique-se

Em: 02/09/2022