



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04 DE 10 DE ABRIL DE 2024

**REGULAMENTA AS NORMAS TÉCNICAS DE
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA
UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNE
E PRODUTOS CÁRNEOS.**

O SECRETÁRIO MUNICIPAL DE AGRICULTURA DA PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO, no uso da atribuição legais, que lhe confere a Lei orgânica do município de Triunfo, Portaria de **Nº 900/2023**, a Lei nº 1.387 de 18 de janeiro de 1999 e o Decreto nº 2.926 de 29 de abril de 2022, resolve estabelecer:

LIVRO I

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL - RS.

**TÍTULO I
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

Art.1º Para os fins este regulamento, consideram-se as seguintes definições:

I - UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS:

Entende-se por 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.

II - INSTALAÇÕES: Tudo que diz respeito à construção civil, sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, envolvendo também sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

III - EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

IV - PROCESSAMENTO: É a técnica de modificação das propriedades da carne através de tratamento físico, químico ou biológico, ou através da combinação destes métodos. O processo envolve geralmente cortes ou cominuições mais ou menos intensos, a par de adição de condimentos, especiarias e aditivos diversos.

V - CARNE: Massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

VI - PRODUTOS CÁRNEOS: São aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

**LIVRO II
CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E OUTROS**

**TÍTULO II
INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E DEMAIS SETORES**

**CAPÍTULO I
LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO**

Art. 2º A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, e possibilitar a circulação interna de veículos de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.

Art. 3º A localização deverá observar as legislações pertinentes, bem como ao código posturas, saúde pública e defesa do meio ambiente, para tanto, devem ser ouvidas as autoridades competentes.

§1º. Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

§2º. As áreas de circulação de veículos e pessoas deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o perfeito escoamento das águas.

§3º. A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

§4º. Não é permitido residir no corpo dos estabelecimentos onde são realizados os trabalhos industriais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**CAPÍTULO II
CARACTERÍSTICAS GERAIS DA ÁREA CONSTRUÍDA**

**SEÇÃO I
ÁREA CONSTRUÍDA**

Art. 4º A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produtos e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado à tecnologia utilizada na industrialização dos produtos, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

Art. 5º A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção, e apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação higiênica da matéria-prima e dos produtos, limpeza e desinfecção.

**SEÇÃO II
PISOS E ESGOTOS**

Art. 6º O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declividade em direção aos ralos para uma perfeita drenagem das águas residuais.

Parágrafo único: Deverá possuir canaletas ou ralos de acordo com a finalidade das dependências, com exceção das câmaras frigoríficas que deverão possuir declive em direção às canaletas ou ralos existentes nas dependências contíguas as mesmas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

Art. 7º Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas deverão ser côncavas e cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo pranchões de madeira.

Art. 8º Os esgotos deverão ser lançados nos condutores principais por meio de sifões.

§1º. O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, devendo os coletores estarem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

§2º. A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais.

§3º. As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§4º. É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 9º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

**SEÇÃO III
PAREDES, PORTAS E JANELAS**

Art. 10. O “pé-direito” da sala de desossa, sala de processamento e demais dependências terá altura que não comprometa o andamento das atividades previstas pelo SIM.

Art. 11. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis.

§1º. As paredes, acima da área de 2,0m (dois metros), serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

§2º. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização.

Art. 12. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Art. 13. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos.

§1º. Recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas de carrinhos de produtos não-comestíveis, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções, quando as circunstâncias permitirem.

§2º. Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos.

Art. 14. Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo de 45º (quarenta e cinco graus) para facilitar a limpeza.

Art. 15. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 16. As câmaras serão de alvenaria, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo, com portas metálicas ou de material plástico, não se tolerando portas e marcos de madeira.

**SEÇÃO IV
ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO**

Art. 17. As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis, por isto, quando aplicável, o projeto de construção deverá prever ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros, ou outro material aprovado pelo SIM.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 18. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaçamento, sendo a proteção dispensável quando forem utilizadas lâmpadas do tipo LED, observando-se um mínimo de intensidade luminosa suficiente para desempenho das atividades produtivas e de inspeção no estabelecimento.

Parágrafo único: É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Art. 19. Exaustores ou sistema de climatização do ambiente devem ser instalados quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações, ou ainda quando as conveniências de ordem tecnológica assim o indicarem.

SEÇÃO V
TETO

Art. 20. No teto devem ser usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso e de fácil higienização.

§1º. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis.

§2º. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

SEÇÃO VI
LAVATÓRIOS DE MÃOS E HIGIENIZADORES

Art. 21. Nas seções de manipulação de matéria-prima e produtos devem existir lavatórios de mãos com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 22. Os higienizadores, que servirão para higienização de facas, chairas e ganchos, devem funcionar com água circulante com temperatura mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius).

SEÇÃO VII
BARREIRA SANITÁRIA

Art. 23. Em todos os acessos para o interior da indústria deverão existir barreiras sanitárias compostas por lavador de botas com água corrente, escova e sabão; pia com torneira acionada à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, sabão



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas acionado a pedal ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos.

**CAPÍTULO III
CARROS**

Art. 24. Os carros para produtos comestíveis, quando necessários serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada e identificados com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”.

**CAPÍTULO IV
TRILHAGEM AÉREA**

Art. 25. Os trilhos serão metálicos com altura mínima de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), podendo ser dispensado desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.

**CAPÍTULO V
ÁGUA DE ABASTECIMENTO**

Art. 26. O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o seu tratamento (cloração).

Parágrafo único: Deverá dispor de reservatório de água e em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

Art. 27. O clorador automático será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água.

Art. 28. O reservatório deverá ser dimensionado para atender o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de industrialização e de maneira que toda a água consumida permaneça por um tempo mínimo de 20 (vinte) minutos em contato com o cloro.

Art. 29. A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

Art. 30. O reservatório de água deve permanecer sempre fechado para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior, além de impedir uma maior volatilização do cloro.





**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 31. O estabelecimento deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração, quando este se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento.

Parágrafo único: Se a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

**CAPÍTULO VI
INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES**

Art. 32. O estabelecimento deverá dispor de sistema de tratamento de efluentes em conformidade com as normas específicas vigentes, aprovado pelo órgão competente.

**CAPÍTULO VII
RECEPÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS, RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO**

**SEÇÃO I
RECEPÇÃO DE MATÉRIAS-PRIMAS**

Art. 33. A seção de recepção de matérias-primas deve ficar 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.

§1º. Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a porta do veículo transportador acople à sua porta.

§2º. Disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso, quando for o caso.

§3º. Toda matéria prima recebida deverá ser acompanhada por documentação que comprove a sua procedência.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**SEÇÃO II
CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA**

Art. 34. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento.

Parágrafo único: Devem existir no interior da câmara de resfriamento, 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.

**SEÇÃO III
CÂMARA DE ESTOCAGEM DE MATÉRIA-PRIMA CONGELADA**

Art. 35. As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento que mantenha a temperatura adequada.

§1º. A matéria prima congelada, em certos casos, desde que aprovados pelo SIM, poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

§2º. Nos estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

**CAPÍTULO VIII
SALA DE DESOSSA E PROCESSAMENTO**

**SEÇÃO I
SALA DE DESOSSA**

Art. 36. A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- I - Pé-direito com altura suficiente para a realização das atividades;
- II - Sistema de climatização que mantenha a temperatura máxima de 16°C durante os trabalhos;
- III - As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis metálicos, protegidos da oxidação;
- IV - As portas serão metálicas ou de isopainéis e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

V - 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, a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens;

VI - 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;

VII - Lavatórios de mãos e higienizadores conforme as normas técnicas.

**SEÇÃO II
SALA DE PROCESSAMENTO**

Art. 37. A sala de processamento, também denominada “seção de manipulação”, esta seção 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 dispensados os 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.

§2º. Também deve dispor 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. 38. A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

**CAPÍTULO IX
CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MASSAS**

Art. 39. A câmara de resfriamento de massas será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento de produtos.

§1º. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0°C.

§2º. Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas poderão aí ser depositadas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**CAPÍTULO X
SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE ENVOLTÓRIOS NATURAIS (tripas, bexigas,
esôfagos, peritônio, etc.)**

Art. 40. A seção de preparação de envoltórios naturais 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 bordalezas desde que rigorosamente limpos interna e externamente desde que possua 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. 41. 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.

**CAPÍTULO XI
SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS E COZIMENTOS**

**SEÇÃO I
PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS**

Art. 42. A seção de preparação de condimentos deve estar localizada contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

§1ª. Esta seção, se possuir área suficiente, também servirá como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

§2º. Deverá possuir, como equipamentos, balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc.

§3º. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

Art. 43. Os condimentos e ingredientes devem 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.

Parágrafo único: Cuidados especiais devem ser atribuídos aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Art. 44. A seção de preparação de condimentos poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo SIM.

**SEÇÃO II
SEÇÃO DE COZIMENTO**

Art. 45. A seção do cozimento deve ser independente da seção de processamento e das demais seções.

Parágrafo único: Esta seção deve ter portas com fechamento automático e possuir como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas à vapor, mesas de aço inoxidável, exaustores, etc.

**SEÇÃO III
BANHA**

Art. 46. Para a fabricação de banha, o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências:

I - **Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos** – destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de desossa e processamento.

a) Esta sala deve possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário composto de digestores, tanques percoladores, transportadores mecânicos (caracóis ou similares), banhas e prensas (a razão de 7 Kg de tecido adiposo por suíno abatido). Será permitido o uso de processos contínuos ou aprovados pelo SIM para a fusão à baixa temperatura.

II - **Sala de tratamento, cristalização e embalagem** – será dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregados para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, cristalização (resfriamento) e embalagem.

a) Esta sala deve estar localizada contígua à sala de fusão e levada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável.

b) O tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável.

c) Será permitida a estocagem de produto pronto, embalado, nesta sala desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

**SEÇÃO IV
DEFUMAÇÃO**

Art. 47. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira.

§1º. Devem possuir circulação indireta (ante-fumeiro).

§2º. As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza devem estar localizadas na parte inferior e externa.

**CAPÍTULO XII
CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS E DE CURA**

**SEÇÃO I
CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS**

Art. 48. A câmara de resfriamento de produtos prontos serve para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição.

§1º. Essa câmara será de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento.

§2º. Nessa câmara, quando todos os produtos aí depositados estiverem devidamente embalados, será tolerado prateleiras de madeira, desde que mantidas em perfeitas condições de conservação, limpas e secas, não sendo tolerada a sua pintura.

Art. 49. Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

**SEÇÃO II
CÂMARA DE CURA**

Art. 50. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma 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 poderá possuir ou não equipamentos para climatização.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

§2º. Quando não houver tais equipamentos, a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Art. 51. Os estabelecimentos que produzem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados, que necessitam de frio no seu processo de cura, devem 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.

**CAPÍTULO XIII
SEÇÃO DE FATIAMENTO E EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

**SEÇÃO I
DE FATIAMENTO**

Art. 52. O estabelecimento que executar fatiamento de produtos deve possuir seção específica de fatiamento, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente máxima de 15°C (quinze graus centígrados).

Art. 53. O equipamento usado no fatiamento deve ser de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada hora de trabalho, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Art. 54. Deve ser obrigatório o uso de luvas de borracha pelos operários que trabalham nesta seção, com os cuidados de higiene que o acessório requer, sendo também recomendado o uso de máscaras.

Art. 55. Os produtos devem receber a sua embalagem primária nesta seção, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

Art. 56. 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.

Parágrafo único: Neste caso, será imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção além do fatiamento.

**SEÇÃO II
EMBALAGEM SECUNDÁRIA**

Art. 57. A seção de embalagem secundária deve ser anexa à seção de processamento, separada desta através de parede.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

§1º. Esta seção serve para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc.

§2º. Esta operação (de embalagem secundária) também poderá ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**CAPÍTULO XIV
SEÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO DE FORMAS, CAIXAS, BANDEJAS E CARRINHOS**

Art. 58. O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que deve ter tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inóx ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso e madeira.

Parágrafo único: Deve dispor, ainda, de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

**CAPÍTULO XV
SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO**

Art. 59. A seção de expedição deve possuir plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

Art. 60. A rotulagem e a embalagem secundária serão permitidas nesta seção, quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**CAPÍTULO XVI
ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES**

**SEÇÃO I
VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS**

Art. 61. Os vestiários e sanitários devem ser construídos em alvenaria, com piso impermeável e de fácil higienização, com acesso independente a qualquer outra dependência do estabelecimento.

Parágrafo único: Suas dimensões e instalações deverão ser compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.





PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL

Art. 62. As aberturas dos vestiários e sanitários devem ser dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente e serão sempre providas de tela à prova de insetos.

Art. 63. Os sanitários serão sempre de assento com tampa, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo "vaso turco", recomendando-se uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

Parágrafo único: Devem ter na sua saída, pia para a higienização das mãos, sabonete líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas acionado a pedal ou dispositivo automático de secagem de mãos.

Art. 64. Os vestiários devem possuir tamanho adequado para guarda e troca de roupas dos colaboradores e serão separados fisicamente através de parede, da área das privadas.

Parágrafo único: Devem ser providos de duchas com água morna e armários em número suficiente.

Art. 65. Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

SEÇÃO II
ALMOXARIFADO

Art. 66. O almoxarifado deve ser de alvenaria e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

§1º. Terá área compatível com as necessidades da indústria e deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combater a vetores, sendo que estes ficarão em armário ou caixa chaveada e identificada, além de graxas lubrificantes.

§2º. Na outra dependência serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc.

Art. 67. O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

SEÇÃO III

INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR

Art. 68. A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos.

§1º. É obrigatória a instalação de sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento.

§2º. Também é obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com mínima de 82,2º C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius).

§3º. Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas dos órgãos regulamentadores quanto à localização e segurança.

**SEÇÃO IV
VAREJO**

Art. 69. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM.

Art. 70. As atividades e os acessos serão totalmente independentes, tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

**CAPÍTULO XVII
UNIFORMES**

Art. 71. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deve usar uniformes brancos ou de cor clara, próprios para o desempenho das atividades, em perfeito estado de higiene e conservação, que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, gorro, boné ou touca e botas.

Parágrafo único: Outros acessórios e/ou vestimentas devem ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

Art. 72. Os funcionários que exercerem outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis, devem usar uniformes de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores.

Art. 73. Na utilização de protetores impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE TRIUNFO
SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

§1º. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardados em local próprio.

§2º. É proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

Art. 74. Os manipuladores do sexo masculino deverão, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeados ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal, bem como fazer uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, quando estes, por uso e costume, tiverem cabelos compridos.

Art. 75. A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

**CAPÍTULO XVIII
TRANSPORTE**

Art. 76. O veículo de transporte deve garantir a conservação, a integridade e as condições higiênico-sanitárias dos produtos, e, quando cabível, devidamente registrado no Órgão Competente.

**CAPÍTULO XIX
DISPOSIÇÕES FINAIS**

Art. 77. Os casos omissos ou de dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento, serão resolvidos pelo coordenador do "SIM" ouvido o Secretário Municipal da Agricultura.

Art. 78- Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

**João Batista dos Reis Cunha
Secretário Municipal de Agricultura
Portaria nº 900/2023**

**Cláudia Leite Lisbôa / CRMV-RS 07756
Coordenador(a) do SIM
Portaria nº 959/2023**