



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001, DE 12 DE JUNHO DE 2025

O PREFEITO MUNICIPAL DE CORONEL PILAR, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal no 1.119, de 06 de fevereiro de 2025, resolve:

Art. 1º Estabelecer na forma desta Instrução Normativa as **NORMAS TÉCNICAS** de instalações e equipamentos para **UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E PRODUTOS CÁRNEOS**, a serem utilizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Coronel Pilar.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal, só concederá registro às Unidades de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pelo órgão oficial de inspeção municipal.

Art. 3º Para efeito desta Instrução Normativa, entende-se por:

I – UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS: 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 – INDUSTRIALIZAÇÃO de produtos de origem animal: compreende o processamento e transformação de produtos da agricultura, pecuária e pesca em alimentos para consumo humano ou animal.

III – ALIMENTO ARTESANAL: Alimentos artesanais são aqueles produzidos por técnicas manuais, na maior parte do processo, e em pequenas escalas, normalmente remetem a alguma característica local ou cultural sendo evitados ingredientes industrializados em suas receitas.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

IV – **INSTALAÇÕES**: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo as dependências de recepção, sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, expedição, sanitários, vestiários, salas anexas, envolvendo também o sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, geração de vapor, entre outros.

V – **EQUIPAMENTOS**: tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

VI – **PROCESSAMENTO**: é a técnica de modificação das propriedades da carne através de tratamento físico, químico ou biológico, ou através da combinação destes métodos, podendo também envolver cortes ou cominações mais ou menos intensos, a par de adição de condimentos, especiarias e aditivos diversos.

VII – **OPERAÇÕES**: tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para obtenção das carnes e seus subprodutos;

VIII – **CARNE**: por produto cárneo entende-se as massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

IX – **EMPANADOS**: produtos cárneos industrializados, obtidos de carnes de diferentes espécies de animais de açougue, acrescido de ingredientes, moldado ou não, e revestido de cobertura apropriada que o caracterize.

X – **PRODUTO CÁRNEO TEMPERADO**: é todo o produto obtido de carnes, miúdos ou de partes comestíveis das diferentes espécies animais, seguida da especificação que couber, condimentado, com adição ou não de outros ingredientes, com ou sem recheio, resfriado ou congelado.

XI – **CONDIMENTOS**: são produtos obtidos da mistura de especiarias e de outros ingredientes, fermentados ou não, empregados para agregar sabor ou aroma ao produto cárneo temperado, podendo ser designados por temperos.

XII – **ESPECIARIAS**: são produtos constituídos de partes (raízes, rizomas, bulbos, cascas, folhas, flores, frutos, sementes, talos) de uma ou mais espécies vegetais tradicionalmente utilizadas para agregar sabor ou aroma ao produto cárneo temperado.

XIII – **IMERSÃO**: adição de condimentos ao produto cárneo temperado, por meio da imersão da peça, por tempo determinado, em solução específica.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

XIV – INJEÇÃO: adição de condimentos ao produto cárneo temperado, por meio do uso de equipamento específico contendo agulhas;

XV – TUMBLEAMENTO: adição de condimentos ao produto cárneo temperado por ação mecânica de massageamento, em equipamento apropriado.

XVI – RECHEIO: preparação composta por ingredientes de origem vegetal, animal ou ambos utilizados nos produtos cárneos temperados.

XVII – MOLDADOS: são produtos à base de carne moída, adicionada de outros ingredientes/temperos/aditivos, formatada e não embutida.

CAPÍTULO II

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 4º A **área do terreno** deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

§1º A área construída deve possibilitar a circulação interna e manobras de veículos de modo a facilitar a chegada de matérias-primas, insumos, embalagens e saídas de produtos acabados, por isso o estabelecimento deve ser instalado, preferencialmente, no centro de terreno.

§2º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos deve ser de material que evite a formação de poeira e empoçamentos, podendo ser pavimentada com brita.

§3º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição, a pavimentação deverá ser de material que permita a lavagem e higienização, preferencialmente cobertas.

§4º As áreas de circulação de veículos e pessoas e todo o entorno deverão estar sempre organizadas e delimitadas de modo a não permitir a entrada de animais, sem presença de entulhos, lixo e objetos que facilitem a proliferação de pragas e vetores e se com flora/vegetação, esta deve estar devidamente aparada.

§5º Quando houver outras dependências em anexo ao estabelecimento, as mesmas não poderão ter comunicação nem acesso direto ao mesmo.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

§6º A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, observada a legislação aplicável, o Código de Posturas do Município, a Lei Orgânica do Município e outras legislações pertinentes.

§7º Dispor de área suficiente para a construção do edifício ou edifícios principais e demais dependências, sendo distante de fontes produtoras de odores desagradáveis e poeira de qualquer natureza.

§8º Dispor de luz natural e artificial abundantes, bem como de ventilação suficiente para todas as dependências, respeitadas as peculiaridades, de ordem tecnológica, cabíveis.

Art. 5º Em relação à **área externa** não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influenciar na qualidade do produto.

§1º O estabelecimento deve possuir pátios e ruas livres de poeira e barro.

§2º A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permita uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

CAPITULO III

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 6º A **área construída** deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever um fluxo contínuo de produção.

§1º Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

§2º Não é permitido que os estabelecimentos possuam acesso interno a residências, assim como também não é permitida a utilização de qualquer dependência dos estabelecimentos como residência.

§3º Os estabelecimentos de origem animal devem obedecer ao ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

§4º Dispor de dependências e instalações mínimas para a industrialização, conservação, embalagem e depósito de produtos comestíveis, separadas por meio de paredes totais das destinadas à condenação ou não comestíveis.

§5º Dispor de ambiente adequado para limpeza e desinfecção de caixas e armazenagem de caixas limpas.

§6º Dispor de calçada higienizável de, no mínimo, 1 (um) metro ao redor do estabelecimento, devendo ser protegida da chuva.

§7º As instalações e os equipamentos compreendem as dependências mínimas, maquinários e utensílios diversos em face à capacidade de produção de cada estabelecimento.

Art. 7º O **piso** será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1% (um por cento) em direção às canaletas e/ou ralos para facilitar o escoamento das águas residuais em direção contrária ao fluxo de produção, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção.

§1º O piso será ainda de material resistente a choques e à ação de ácidos e álcalis, sendo permitidos materiais como os do tipo korodur, cerâmica industrial, gressit, granitina, ladrilhos de basalto regular polido ou semi polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados.

§2º Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas deverão ser cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas.

§3º Recomenda-se que as canaletas devam medir 25 cm (vinte e cinco centímetros) de largura e 10 cm (dez centímetros) de profundidade, tomada esta, em seus pontos mais rasos. O fundo côncavo, com declive mínimo de 2% (dois por cento) em direção aos coletores e suas bordas reforçadas com cantoneiras de ferro ou outro material resistente.

Art. 8º A **rede de esgotos** deve estar presente em todas as dependências, exceto nas câmaras frias, devendo possuir dispositivos adequados, que evitem refluxo de odores, a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

§1º O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, considerando-se como base aproximada de cálculo a relação de 15 cm (quinze centímetros) para cada 50 m² (cinquenta metros quadrados), devendo os coletores serem localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, no mínimo, a 100 l/h/m² (cem litros por hora por metro quadrado), não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

§2º Não será permitido o deságue direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

§3º A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.

Art. 9. As **paredes** poderão ser de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, devem ser lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, preferencialmente com azulejo ou outro material aprovado pelo SIM até a altura mínima de 2 m (dois metros) ou totalmente nos locais em que a Inspeção julgar necessário.

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

§ 2º Preferencialmente as paredes devem possuir cantos, formados entre si e pela intersecção das paredes com o piso, arredondados para facilitar a higienização.

Art. 10. O **pé-direito** deverá ter altura suficiente para que as carcaças fiquem penduradas na trilhagem aérea de forma a ficar no mínimo a 30 cm (trinta centímetros) afastadas do piso, quando aplicável.

Art. 11. Quando existirem **corredores**, deverão ter largura que possibilite a passagem e circulação das pessoas e todo e qualquer material ou equipamento, recomendando-se largura mínima de 2 m (dois metros).

Art. 12. As **portas** deverão possuir altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

carrinhos e, quando for o caso, de carcaças através de trilhos, permitindo-se como largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§1º Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

§2º As portas do estabelecimento que tiverem comunicação para o exterior terão abertura para fora e possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, tais como molas ou outras formas que evitem a entrada de pragas e vetores para o interior.

§3º As portas internas devem possuir dispositivos para se manterem sempre fechadas, principalmente as que dão acesso às salas de manipulação, fabricação e beneficiamento.

Art. 13. As **portas e janelas** serão sempre metálicas, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira (portas, janelas e marcos) na construção destas.

§1º Os peitoris das janelas serão preferencialmente chanfrados em um ângulo que seja adequado para facilitar a limpeza e sem cantos angulares, sendo recomendado o ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) na parte externa e nas partes internas a ausência de peitoril (chapado/beirada seca).

§2º As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 14. As instalações necessitam de **luz natural e artificial** abundantes e de **ventilação** suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis, por isto, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência, basculantes e com vidros claros.

§1º As instalações devem dispor de luz artificial com lâmpadas protegidas contra queda e estilhaçamentos, ou uso de outra tecnologia, proibindo-se o uso de luz colorida que mascare ou determine falsa coloração dos produtos.

§2º A iluminação artificial far-se-á por luz fria, observando-se um mínimo de intensidade luminosa de 300 lux (trezentos lux) nas áreas de manipulação, considerando-se os valores



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

§3º Nas câmaras de resfriamento e congelamento a iluminação deverá ter protetor a prova de estilhaçamento, ou uso de outra tecnologia e com luminosidade mínima de 100 lux (cem lux) ao nível do produto.

§4º Exaustores, providos de telas milimétricas em suas aberturas para evitar a entrada de pragas, poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

§5º O SIM, quando julgar necessário, poderá exigir dispositivos especiais para regulação da temperatura e ventilação nas salas de trabalho industrial, depósitos ou câmaras, conforme a legislação vigente.

Art. 15. No **teto** poderão ser usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e a vapores, de fácil lavagem e desinfecção e construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira.

§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.

§3º O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou quando forem usadas telhas tipo calhetão fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado ou estrutura metálica, devendo proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do SIM, exceto nas áreas de manipulação.

Art. 16. Junto às mesas, ou próximo destas, onde haja manipulação de vísceras e carnes, além de outros locais onde são realizadas operações com produtos comestíveis, deverão existir:

I - **Lavatórios de mãos** em quantidade suficiente, de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, que possuam torneiras de fechamento não manual, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha não reciclável e lixeira à pedal; e



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

II - Dispositivos especiais, chamados de “**higienizadores**”, que servirão para higienização de facas, chairas e ganchos, que funcionarão com temperatura mínima de 85 °C (oitenta e cinco graus Celsius) com água limpa e renovada com frequência, podendo ser dispensados quando for comprovada a troca de facas entre operações, ou outro procedimento aprovado pelo SIM.

Art. 17. O estabelecimento deverá dispor de **rede de abastecimento e reservatório de água potável** para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

§1º A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar obrigatoriamente as características de potabilidade, conforme os padrões de potabilidade da legislação vigente, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

§2º O clorador automático, quando aplicável, 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, assim, 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.

§3º O controle do nível de cloro livre na água de abastecimento deverá ser realizado diariamente ou quando houver atividade.

§4º Os reservatórios de água permanecerão sempre fechados 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.

§5º As mangueiras existentes nas seções industriais, quando não em uso, deverão estar localizadas em suportes metálicos ou plásticos próprios e fixos, proibindo-se a permanência das mesmas sobre o piso.

Art. 18. As **instalações para produção de água quente ou geração de vapor** são obrigatórias com a finalidade de produzir água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura adequada.

§1º A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos.

§2º Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Art. 19. O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de **tratamento de resíduos e efluentes**, compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente.

Parágrafo único. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente, ou no caso de isenção, deverá apresentar documento com as informações necessárias, assinado pelo responsável técnico e pelo representante legal do estabelecimento.

Art. 20. Em todos os acessos de pessoas às salas onde são processados, manipulados, fabricados ou beneficiados os produtos, deverão dispor de **barreira sanitária** completa, composta por:

I – Lavatório de mãos de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneira de fechamento não manual, provido de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal;

II – Lavador de botas com água corrente de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, provido de sabão líquido inodoro e escova.

§1º A barreira sanitária deverá ser construída em local protegido da chuva.

§2º Em outros acessos ao interior do estabelecimento a barreira sanitária poderá ser técnica, desde que possibilite a entrada de pessoas na sala de produção de forma sanitária e seja aprovada pelo SIM.

§3º Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento, beneficiamento, fracionamento de carnes e produtos cárneos também deverão existir lavatórios de mão de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneiras de fechamento não



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

manual, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e coletor acionado a pedal;

Art. 21. Todas as **mesas** serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e, preferencialmente, sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado, não se tolerando o uso de madeira.

CAPITULO IV

DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E

MANIPULADORES

Art. 22. O **material** empregado nos **equipamentos, utensílios e recipientes** utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos, resistentes à corrosão e de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira.

§1º Deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

§2º É recomendado o emprego de utensílios em geral (baldes, bandejas, mesas, carros-tanque e outros) sem angulosidades ou frestas.

§3º Equipamentos e mesas deverão ser revestidos com aço inoxidável, tolerando-se outros revestimentos com outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil higienização, ficando condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante a apresentação de certificado de análise emitido pelo órgão competente.

§4º Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia consulta ao SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.

§5º 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.

§6º Quando existentes, os trilhos serão metálicos e deverão possuir altura adequada à



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

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, podendo ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.

§7º Poderá, a critério do SIM, ser admitida a utilização de equipamento de frio de uso doméstico como câmara de refrigeração e/ou congelamento, 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. 23. Recipientes anteriormente usados só podem ser aproveitados para o envasamento de produtos e matérias-primas utilizadas na alimentação humana, quando absolutamente íntegros, perfeitos e rigorosamente higienizados; e que não possuam rotulagens e/ou informações de usos anteriores.

Parágrafo único. Em hipótese alguma podem ser reutilizados recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos e matérias-primas de uso não comestível, ou na higienização do estabelecimento.

Art. 24. A **localização dos equipamentos** deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação às paredes, colunas e divisórias para que permita a correta higienização.

Art. 25. Os **uniformes** utilizados por todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão ser uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, camiseta ou jaleco, protetor de cabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas, sendo permitido incluir no uniforme avental impermeável quando a atividade industrial exigir.

§1º Os colaboradores que exercem outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverão usar uniformes diferenciados.

§2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, serão guardadas em



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

local próprio, proibindo-se a entrada de colaboradores nos sanitários, portando tais aventais.

§3º Proíbe-se terminantemente que os mesmos se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes serem utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

§4º Proíbe-se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

Art. 26. É obrigatória a fiel observância dos **hábitos higiênicos** do pessoal, sendo indispensável a lavagem das botas e a lavagem das mãos e antebraços corretamente ao saírem dos sanitários e antes de ingressarem nas seções de elaboração de produtos.

§1º Todos os hábitos higiênicos devem estar descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação e os colaboradores devem atendê-los diariamente.

§2º Os colaboradores deverão manter-se rigorosamente barbeados ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

§3º É proibido, durante os trabalhos industriais, o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes, não sendo permitido fumar e comer nas dependências do estabelecimento.

Art. 27. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá ter anualmente renovado o **atestado de saúde** com a declaração de aptidão para manipular alimentos.

Art. 28. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá ter **treinamento periódico de boas práticas de fabricação**.

Parágrafo único. A forma que será realizado este treinamento deve ser descrita no Programa de Autocontrole anexo ao Manual de Boas Práticas de Fabricação.

Art. 29. Os trabalhadores eventuais deverão seguir as mesmas regras dos trabalhadores habituais do estabelecimento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

CAPITULO V
DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL

Art. 30. A **seção de recepção de matérias-primas** estará 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 e, quando necessário, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso.

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

Art. 31. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir **câmara de resfriamento** ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento.

§1º Ainda existirão 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.

§2º As câmaras de resfriamento serão construídas obedecendo certas normas, tais como:

I – Trilhagem aérea com altura suficiente para que as carcaças fiquem no mínimo a 30 cm (trinta centímetros) do piso, podendo ser dispensada desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM. Recomenda-se a altura mínima de 2,5 m (dois metros e cinquenta centímetros);

II – As portas terão largura mínima suficiente para que as carcaças e carrinhos não encostem nos marcos laterais de maneira a ser respeitado o afastamento do trilho aos seus marcos. Recomenda-se as medidas de 1,20 m (um metro e vinte centímetros) de largura nas portas e 60 cm (sessenta centímetros) entre os marcos e o trilho;

III – As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza, não sendo tolerado batentes ou/e material de madeira;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

IV – Possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;

V – Manter uma distância mínima entre as carcaças de modo que elas não fiquem encostadas (para bovinos: aproximadamente 5 (cinco) meias carcaças de bovinos para cada 2 (dois) metros lineares de trilho; para suínos/ovinos: 4 (quatro) meias carcaças de suínos/ovinos em gancho isolado por metro linear, ou 6 (seis) meias carcaças em balancins por metro linear de trilho);

VI – Para facilitar a movimentação das carcaças é recomendado que as câmaras de resfriamento tenham porta de entrada e porta de saída;

VII – A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, com isolamento no piso, paredes e teto com 10 cm (dez centímetros) de espessura de isopor, podendo ser usado também como material de isolamento, com melhor resultado que o isopor, a resina de poliuretano expandido e quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização, assim como os trilhos que receberão apenas uma fina camada de óleo comestível, para evitar a sua oxidação;

VIII – A iluminação será com lâmpadas protegidas contra estilhaços, ou outra tecnologia, e com luminosidade mínima de 100 lux (cem lux) ao nível do produto.

Art. 32. A **sala de desossa** possuirá as seguintes características:

I – Pé-direito suficiente para que as carcaças fiquem penduradas na trilhagem aérea de forma a ficar no mínimo a 30 cm (trinta centímetros) do piso, sendo recomendado no mínimo 3,00 m (três metros).

II – Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha até 16°C (dezesseis graus Celsius) durante os trabalhos;

III – O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a eficiência da climatização, caso for de interesse do estabelecimento iluminação natural na seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário;

IV – Para facilitar a climatização da sala é conveniente que, pelo menos, as paredes e o teto possuam isolamento térmico;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

- V – As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- VI – As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas, recomendando-se o uso de portas com isolamento térmico;
- VII – 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, com a expedição, com a seção de higienização e depósito de caixas e com o depósito de embalagens;
- VIII – 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 desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;
- IX – Lavatórios de mãos e higienizadores conforme a presente norma técnica.

Art. 33. A **sala de processamento** também denominada “sala de manipulação”, será contígua à sala de desossa ou à câmara de resfriamento de matéria-prima ou câmara de estocagem, possuindo as mesmas características da sala de desossa.

§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 ali processados.

§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 ou outro material adequado, tanques de aço inoxidável ou de plástico, carros de aço inoxidável ou de plástico especial, bandejas ou caixas de plástico ou aço inoxidável, entre outros necessários às operações realizadas.

§3º Dispor de caixas utilizadas como base, diferentes das utilizadas para acondicionamento dos produtos comestíveis, ou de estrados para evitar que as caixas contendo produtos comestíveis fiquem em contato direto com o chão, sendo estes estrados impedidos de serem utilizados como piso.

§4º Nesta seção os produtos poderão receber a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária, se houver.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

§5º A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

§6º Para a manipulação de diferentes espécies animais na mesma sala de processamento deve ser prevista a necessária higienização entre as atividades.

§7º Para a realização de cortes, desossa e outros produtos à base de carne de aves a temperatura da sala não deverá ser superior a 12°C (doze graus Celsius), sendo que a temperatura do produto em manipulação não poderá ser superior a 7°C (sete graus Celsius).

§8º Para a realização de cortes, desossa e outros produtos à base de carne de suína e bovina a temperatura da sala não deverá ser superior a 16°C (dezesesseis graus Celsius), sendo que a temperatura do produto em manipulação não poderá ser superior a 7°C (dez graus Celsius).

§9º A produção de carne moída poderá ser realizada na sala de processamento, em local próprio para a moagem, em temperatura da sala não deverá ser superior a 10°C (dez graus Celsius) durante a operação e respeitando o regulamento técnico de identidade e qualidade específico.

§10º Os equipamentos de moagem de carnes devem ser higienizados quando permanecerem em desuso por tempo superior a 30 (trinta) minutos.

§11º O uso da sala de processamento para a produção simultânea de produtos cárneos, como hambúrguer, almôndega e carne moída, em se tratando de produtos de mesma natureza e que não ofereçam risco de contaminação cruzada, pode ser autorizado desde que respeitadas a temperatura estabelecida para manipular o produto com exigências mais restritas.

§12º Os estabelecimentos que realizarem a produção de produtos cárneos temperados devem dispor de área destinada ao preparo e posterior acondicionamento, permitindo-se a realização desta operação na sala de processamento, desde que não interfira no fluxo operacional, como também não comprometa sob aspecto higiênico-sanitário.

§13º Não será permitido o acúmulo de carne, massas e produtos prontos nesta seção, sendo estes continuamente encaminhados para as câmaras de resfriamento ou congelamento.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Art. 34. A **câmara de resfriamento de massas** será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento do produto, devendo a temperatura em seu interior permanecer em torno de 0°C (zero grau Celsius).

§1º Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara.

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

Art. 35. A **câmara de resfriamento de produtos prontos** servirá para armazenar os produtos prontos que necessitam de refrigeração, onde ficam aguardando até o momento de sua expedição, sendo de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento.

§1º A temperatura permanecerá, como nas demais câmaras de resfriamento, ao redor de 0°C (zero grau Celsius).

§2º Os produtos prontos que não necessitam de refrigeração serão encaminhados para o local de rotulagem e expedição.

§3º Podem ser aceitos outros dispositivos para resfriamento desde que atendam aos requisitos de tempo e temperatura e aprovados pelo SIM.

Art. 36. A **seção de preparação de envoltórios naturais** (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.) servirá como local de preparo 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 Recomenda-se sala exclusiva para preparo dos envoltórios;

§2º Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalesas desde que rigorosamente limpos interna e externamente desde que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

§3º Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias conforme a presente norma técnica, e outras que forem necessárias as operações.

§4º A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feita



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

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.

Art. 37. A **seção de preparação de condimentos** localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

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

§2º Como equipamentos possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc.

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

§5º Cuidados especiais deverão ser tomados no caso de uso de nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.

§6º Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pela SIM.

Art. 38. A **seção de cozimento**, quando aplicável, deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções.

§1º Os equipamentos serão, preferencialmente, 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.

§2º Terá portas preferencialmente com fechamento automático.

Art. 39. A **seção de banha**, quando aplicável, deve possuir as seguintes dependências:

I – Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos:

a) 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 câmaras de recebimento de matéria prima.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

- b) deverá 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 (sete quilogramas) de tecido adiposo por suíno abatido).
- c) será permitido o uso de processos contínuos ou aprovados pela SIM para a fusão à baixa temperatura.
- d) o tratamento da banha compreende as operações e equipamentos empregados na sedimentação, branqueamento, filtração e retirada da umidade.

II – Sala de cristalização e embalagem:

- a) será localizada contígua à sala para a fusão e ligada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável.
- b) será preferencialmente dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregados para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, cristalização (resfriamento) e embalagem.
- c) será localizada, quando aplicável, contígua à sala para a fusão e levada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável.
- d) o tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável.
- e) 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.

§1º A critério do SIM, a fusão e a cristalização poderão ser realizadas na mesma sala, desde que em momentos diferentes.

§2º Também a critério do SIM, a Seção de Cozimento e a Seção de Banha poderão estar localizadas no mesmo ambiente.

Art. 40. A **seção de defumação**, quando aplicável, será constituída por fumeiros construídos inteiramente de alvenaria, não sendo permitidos pisos e portas de madeira.

§1º As estufas, quando existentes, devem atender os seguintes critérios:

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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

- b) serão localizadas entre a sala de elaboração e os fumeiros, utilizando-se da mesma circulação destes;
- 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. 41. A **câmara de cura**, também denominada como “sala de cura” ou “sala de maturação”, quando aplicável, será utilizada para fabricação de produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, entre outros.

§1º Nesta seção os produtos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a tecnologia de fabricação descrita no registro dos produtos e no memorial aprovado e registrado no SIM.

§1º Poderá possuir ou não equipamentos para climatização, devendo 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, nos casos em não houver tais equipamentos.

§2º Será aceito estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e, preferencialmente, sem pintura.

§3º Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados 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 dispor de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

§4º Quando aplicável, poderá ser utilizada uma sala específica para secagem inicial dos produtos, denominada de estufa ou dessecador com controle de temperatura e umidade.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Art. 42. A **seção de fracionamento** de produtos, quando aplicável, será específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente de no máximo 16°C (dezesesseis graus Celsius).

§1º O equipamento usado no fracionamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho ou troca de atividade, serem totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados por órgão da saúde.

§2º Os equipamentos de fracionar devem ser higienizados quando permanecerem em desuso por tempo superior a 30 (trinta) minutos.

§3º É recomendado o uso de máscara e luvas para esta operação.

§4º Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária, se houver, câmara de armazenamento de produtos prontos.

§5º O fracionamento só será permitido na seção de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e higiene exigidas para a operação, e quando o produto fracionado for proveniente do próprio estabelecimento, sendo imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento além do fracionamento.

Art. 43. A instalação de **túnel de congelamento** não é de caráter obrigatório. Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas de -35° C (menos trinta e cinco graus Celsius) a 40° C (menos quarenta graus Celsius), com velocidade do ar em torno de 5 m/s (cinco metros por segundo) a 6 m/s (seis metros por segundo), e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18° C (menos dezoito graus Celsius) a -20° C (menos vinte graus Celsius) em um período de 20 (vinte) a 24 h (vinte e quatro horas).

§1º As carnes suínas devem atingir, em seu interior, a temperatura mínima de -12°C (menos doze graus Celsius) em túnel de congelamento e ser mantidas a esta temperatura durante o armazenamento.

§2º Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, sendo que em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, que deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura, constituída por isopor, com espessura mínima de



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

20 cm (vinte centímetros), ou outro material como a resina de poliuretano expandido que possui melhores resultados como material de isolamento.

§3º Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização.

§4º As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e a baixas temperaturas, recomendando-se largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) quando forem congelados quartos de carcaças com osso, ou produtos em caixas, sacos ou fardos.

§5º Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18°C (menos dezoito graus Celsius) a -20°C (menos vinte graus Celsius) no seu interior com tolerância máxima de 1°C (um grau Celsius), com exceção da carne suína que pode ser transferida a uma temperatura de -12°C.

§6º Podem ser aceitos outros dispositivos para congelamento desde que atendam aos requisitos de tempo e temperatura e aprovados pelo SIM.

Art. 44. A **câmara de estocagem de congelados** deverá ter uma temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus Celsius).

§1º Quando aplicável, será construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, possuindo em qualquer dos dois casos isolamento de isopor com 20 cm (vinte centímetros) de espessura, o qual abrangerá, como nos túneis de congelamento, o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

§2º As paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura.

§3º A iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaçamento ou outra tecnologia.

§4º As portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e mudanças bruscas de temperatura, recomendando-se largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§5º Os produtos depositados nesta câmara devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§6º A critério do SIM poderá ser utilizado outro equipamento para a estocagem de produtos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

congelados, desde que este atenda aos requisitos de temperatura e possua dispositivo externo para o monitoramento da mesma.

§7º Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e quando o produto estiver em embalagem secundária.

Art. 45. As indústrias que recebem **matéria-prima congelada** possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de manutenção da temperatura de congelamento, com temperatura não superior a -18°C (menos dezoito graus Celsius) ou de acordo com a temperatura especificada no rótulo do fornecedor ou ficha técnica do produto.

§1º As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos.

§2º É proibido descongelar produtos para posteriormente vendê-los como resfriados ou transformá-los em produtos frescos.

§3º Pode-se descongelar matéria-prima para transformá-la em produtos submetidos à cocção ou a processos físico-químicos e biológicos.

§4º O descongelamento deve ser efetuado sob refrigeração com temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em equipamento de descongelamento rápido.

§5º Em casos específicos, a matéria-prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior utilização conforme está normativa.

§5º Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS) deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 46. A **seção de embalagem primária**, quando houver, será anexa à sala de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento primário dos produtos e sua posterior rotulagem.

§1º Deverá possuir um sistema de climatização instalado estrategicamente, o qual garanta a temperatura abaixo de 16°C (dezesesseis graus Celsius) no interior da sala de embalagem primária.

§2º Deverá dispor de todos os equipamentos mínimos necessários para o acondicionamento dos produtos.

§3º As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

racionalizado, não sendo permitidos o acondicionamento e manipulação concomitantes de produtos cozidos, crus e maturados na seção de embalagem primária.

§4º Deverá dispor de pias de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal.

§5º As portas deverão ser mantidas fechadas principalmente no momento da embalagem, podendo ser no sistema vai e vem, fechamento automático ou outro permitido pelo SIM.

§6º Os produtos prontos devem ser acondicionados em **embalagens** aptas para alimentos, adequadas para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção adequada contra contaminação.

Art. 47. A **seção de embalagem secundária**, quando houver, será anexa à seção de processamento ou seção de embalagem primária ou, ainda, à câmara de armazenamento de produtos prontos, servindo para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fracionamento, etc.

Parágrafo único. 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. 48. Na **seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos** terá:

I – 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;

II – Água quente e fria sob pressão; e

III – Estrados de plásticos ou galvanizados.

§1º O uso de madeira é rigorosamente proibido.

§2º Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

§3º A critério do SIM, a higienização poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e que seja realizada ao final do processamento, não devendo interferir nos trabalhos de produção.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

Art. 49. A **seção de higienização de carretilhas, ganchos e correntes** deverá ser específica para higienização destes equipamentos, localizada próxima à expedição, de maneira que todas as carretilhas, ganchos e correntes sejam adequadamente higienizadas antes de sua reutilização.

§1º Esta seção deverá possuir área suficiente para o depósito de carretilhas, ganchos e correntes sujas e, quando for o caso, também para este mesmo material limpo, em ambientes totalmente separados, além de área para a instalação dos equipamentos empregados na higienização e que serão constituídos de tanques com soluções detergentes (ácidas e alcalinas), soluções lubrificantes (óleos) e local para o escoamento do excesso de óleo.

§2º Poderão também ser usados tambores giratórios (batedores) contendo casca de arroz ou aparas de couro curtido para a limpeza de carretilhas, ganchos e correntes, não dispensando a posterior higienização com jatos de água fervente ou vapor e sua lubrificação antes de retornarem ao uso.

§3º A lavagem poderá ser feita na sala processamento fora de operação, mas as operações com os produtos antioxidantes e lubrificantes de uso permanente deverão ser feitas em local apropriado sem interferir nos trabalhos de manipulação.

Art. 50. A **seção de expedição** deve ser provida de equipamentos suficientes e adequados para proceder a embalagem secundária das peças a serem expedidas.

Parágrafo único. Possuirá preferencialmente plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos, em caso de houver a possibilidade, deverá existir uma antecâmara que impeça a comunicação direta com a área externa.

CAPÍTULO VI DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 51. Os vestiários deverão ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência, com forro, piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização.

§1º Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

estabelecimento.

§2º Os vestiários, para troca e guarda de roupas, deverão dispor de ganchos ou armários devidamente identificados e de maneira que não haja contato da roupa externa com o uniforme utilizado na manipulação dentro da indústria.

§3º Todas as aberturas dos vestiários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão providas de telas à prova de insetos.

Art. 52. Os sanitários, quando aplicável, deverão ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência, com piso, forro e paredes impermeáveis e de fácil higienização.

§1º As dimensões e as instalações serão em número suficiente, sendo os sanitários de assentos, recomendando-se o número de 1 (uma) privada para cada 20 (vinte) homens ou 1 (uma) privada para cada 15 (quinze) mulheres.

§2º Os sanitários deverão possuir lavatórios de mãos, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal.

§3º Todas as aberturas dos banheiros/sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão providas de telas à prova de insetos.

Art. 53. O almoxarifado será de alvenaria, ventilado 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.

§2º Deverá ter no mínimo duas dependências separadas fisicamente por paredes, sendo que:

I – Em uma delas serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências do estabelecimento (detergentes e sabão de uma maneira geral), venenos (usados para combater vetores, sendo que estes ficarão em armário ou caixa chaveada e identificada), além de graxas lubrificantes e outros utensílios utilizados na manutenção;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

II – Na outra dependência serão depositados, totalmente separados e isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem, ingredientes, condimentos e peças de reposição dos equipamentos adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores, etc.
§3º O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

Art. 54. O escritório, quando aplicável, conforme a necessidade do estabelecimento, deverá estar localizado fora do setor industrial, ou com acesso por fora, em local organizado e visível para acondicionamento de toda a documentação necessária para o SIM, além dos autocontroles e manuais do estabelecimento.

Art. 55. A seção de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM, sendo as atividades e os acessos serão totalmente independentes.

CAPÍTULO VII DO TRANSPORTE

Art. 56. O **transporte da matéria-prima** deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se a qualidade e limpeza dos mesmos.

Parágrafo único. Quando utilizar veículos não exclusivos para o procedimento, não poderão ser transportados no mesmo veículo qualquer produto e/ou mercadoria e/ou animais que possam comprometer a qualidade do produto.

Art. 57. No **transporte dos produtos**, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

CAPÍTULO VII
DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS DA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS
TEMPERADOS

Art. 58. Para fins desta Instrução Normativa produto cárneo temperado é todo o produto obtido de carnes, miúdos ou de partes comestíveis das diferentes espécies animais, seguida da especificação que couber, condimentado, com adição ou não de outros ingredientes, com ou sem recheio, resfriado ou congelado.

Art. 59. O produto cárneo temperado apresenta como ingredientes obrigatórios as carnes, miúdos ou partes comestíveis das diferentes espécies animais, sal e condimentos.

Parágrafo único. O teor de sal, mais os condimentos, deve representar no mínimo 1% (um por cento) da formulação do produto.

Art. 60 O produto cárneo temperado pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais:

I – Aditivos intencionais, conforme legislação específica;

II – Água;

III – Monossacarídeos e dissacarídeos;

IV – Malto dextrinas e dextrinas;

V – Vinho, cachaça, cerveja, whisky, conhaque, suco de fruta e outras bebidas alcoólicas e não alcoólicas, vinagre e mel;

VI – Coadjuvantes de tecnologia, conforme legislação específica;

VII – Molhos;

VIII – Proteína de origem animal;

IX – Proteína de origem vegetal; e

X – Óleos e gorduras vegetais.

Art. 61. A denominação de venda do produto cárneo temperado será designada de acordo com a nomenclatura de produtos cárneos prevista na legislação específica, acrescido do



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE CORONEL PILAR
Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria e Comércio
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM

termo temperado (a), em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 1º Quando o produto cárneo temperado for recheado, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão recheado (a), em caracteres uniformes em corpo e cor.

§ 2º Quando o produto cárneo temperado for acompanhado de produto de origem vegetal, animal ou ambos, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão "acompanhado de..." ou "com ...", em caracteres uniformes de corpo e cor.

§ 3º Quando o produto cárneo temperado for moído, deverá ser acrescida à denominação de venda, além do termo temperado, a expressão moída (a), em caracteres uniformes em corpo e cor.

Art. 62. O produto cárneo temperado abrangido por esta Instrução Normativa que utilizar condimentos em solução, deve ter o percentual de solução adicionada e sua respectiva composição, declaradas no painel principal do rótulo, em caracteres de mesmo realce e visibilidade, acompanhando a denominação de venda.

Art. 63. É permitida a adição de sal, condimentos e ingredientes opcionais no produto cárneo temperado mediante a tecnologia da injeção, imersão ou tumbleamento.

Art. 64. O produto cárneo temperado deve ser comercializado em embalagens que garantam a proteção contra contaminação e mantidas sob condições adequadas de armazenagem e transporte.

Art. 65. Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.