INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 006, DE 04 DE SETEMBRO 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 **ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E DE PRODUTOS DE PESCADO,** a serem utilizadas pelo Serviço de Inspeção Municipal de Coronel Pilar.

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal de Coronel Pilar, só concederá registro à Abatedouro Frigorífico de Pescado e Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pelo órgão oficial de inspeção municipal.

Art. 3º Os Abatedouros Frigoríficos de Pescado e Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo SIM antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

Art. 4º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:
I – Abatedouro Frigorífico de Pescado: O estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação,

industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis;

II – Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado: O estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis;

III – Instalações: Tudo que diz respeito ao setor de construção civil das seções de recepção, manipulação, expedição e seus anexos, câmaras frigoríficas, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.;

IV – Equipamentos: Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas, tanques, carros e demais utensílios utilizados nos trabalhos industrialização do pescado;

V – Operações: Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção do pescado e seus subprodutos.

CAPÍTULO II
DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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

CAPÍTULO III
DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 6º O tanque de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único. Poderá ser dispensado caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 7º A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 8º A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 9º O cilindro ou esteira de lavagem deverá ser constituído de material impermeável e inoxidável e de fácil higienização e dispor de água sob pressão com cinco partes por milhão (5 ppm) de cloro residual a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado.

Parágrafo único. Nesta área poderá dispor de câmara de espera (isotérmica) para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado de imediato.

Art. 10. A seção de evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem). A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto. Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

Parágrafo único. A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 11. A seção de embalagem secundária, quando houver, será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento. A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 12. As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária. O acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Art. 13. O estabelecimento deve possuir instalações para a produção e armazenagem de gelo, podendo a exigência relativa apenas à fabricação ser dispensada em regiões onde haja facilidade para a aquisição de gelo com qualidade sanitária comprovada.

Parágrafo único. Preferencialmente o silo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, ser conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 14. O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Parágrafo único. No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre – 0,5°C e – 2°C.

Art. 15. Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas não superiores a – 25°C (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20ºC (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no menor período possível (inferior a 24 horas).

Art. 16. Os túneis poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20m (vinte centímetros). Está sendo empregada também a resina de poliuretano expandido, com melhores resultados como material de isolamento.

Parágrafo único. O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

Art. 17. Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:
a) o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
b) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 18. A câmara de estocagem de congelados deverá ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).
§1° O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.
§2° Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18°C (menos dezoito graus centígrados) no seu interior. Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior a -18ºC (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.
§3º Para estabelecimentos de pequeno porte será admitida a estocagem em freezers domésticos, desde que possuam medidor de temperatura externo e que mantenham os produtos nas temperaturas previstas pela legislação.

Art. 19. A sala de fracionamento de produtos congelados deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados. Esta sala possuirá as seguintes características:

a) pé-direito mínimo de 3,00m (três metros);

b) sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;

c) o uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização; caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário;

d) para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;

e) as paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;

f) as portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;

g) ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transite pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens;

h) possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, 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. A critério do S.I.M esta operação poderá ser feita na seção de evisceração e filetagem quando não estiver ocorrendo a evisceração e filetagem.

Art. 20. As caixas utilizadas na recepção do pescado íntegro (sem lavagem prévia) serão higienizadas numa seção própria localizada contígua à seção de recepção do pescado. Estas caixas, mesmo após a higienização, não entrarão na indústria. Poderão ser higienizadas na seção de recepção do pescado.

Art. 21. As caixas de uso interno, ou utilizadas na expedição de produtos prontos, serão higienizadas em seção que se comunique com as seções de industrialização por porta ou óculo. Poderão ser higienizadas na seção de evisceração e/ou filetagem após o fim dos trabalhos.

Art. 22. O setor de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar- se às portas dos veículos. Deverá ser coberta.

Art. 23. 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.

Art. 24. O material empregado na constituição dos equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

CAPÍTULO IV
DOS MANIPULADORES

Art. 25. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

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

§2° O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos

comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão.

Art. 26. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO V
DO TRANSPORTE

Art. 27. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

CAPÍTULO VI
CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 28. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M, ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 29. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.