



**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA  
AGRICULTURA DE BENTO GONÇALVES  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL**



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05, DE 07 DE NOVEMBRO DE 2016

**INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES  
E EQUIPAMENTOS PARA FÁBRICAS DE CONSERVAS  
DE PRODUTOS CÁRNEOS (EXCETO ENLATADOS)**

O Secretário Municipal de Desenvolvimento da Agricultura e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de BENTO GONÇALVES, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal n.º 6060, de 01 de março de 2016 e Decreto nº 9088, de 23 de março de 2016,

**RESOLVEM:**

Art. 1. O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Agricultura, só concederá registro às Fábricas de conservas de produtos Cárneos quando seus projetos de construção forem previamente aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), antes do início de qualquer obra.

Art. 2º. As Fábricas de Conservas de produtos Cárneos que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

**Art. 3º. Definições:**

I - Fábrica de conservas de produtos cárneos:

Entende-se por "fábrica de conservas de produtos cárneos" o estabelecimento que industrialize a carne de variadas espécies de açougue e que seja dotado de aparelhagem e instalações adequadas ao seu funcionamento.

II- Instalações:

Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também 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.

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, com ou sem adição de condimentos, especiarias e aditivos diversos.

V - Operações:

Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção dos produtos e seus subprodutos.

VI - Carne:

Por produto cárneo entende-se, massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não, a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção.

Art. 4º. **CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:** As características gerais deverão obedecer a Instrução Normativa sobre as Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.



**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA  
AGRICULTURA DE BENTO GONÇALVES  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL**



**I - SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE MATÉRIAS - PRIMAS:**

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. Será obrigatoriamente coberta excetuando-se quando for autorizada pelo S.I.M.

Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso.

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

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

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

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.

**III - CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATÉRIA-PRIMA:**

As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura não superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis.

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

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

**IV - SALA DE DESOSSA:**

- a) A sala de desossa possuirá as seguintes características:
- b) O pé-direito deverá ser suficiente, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças
- c) Sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se até 16°C durante os trabalhos;
- 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 em isopainéis, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- f) As portas deverão ser mantidas sempre fechadas, recomendando-se o fechamento automático.
- g) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa não transitem pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com o túnel de congelamento (quando houver), a expedição e a seção de higienização e depósito de caixas e do depósito de embalagens.
- h) 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;
- i) Possuir no mínimo 01 (um) higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas.

**V - 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 dispensado o uso de higienizadores.

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.

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

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



**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA  
AGRICULTURA DE BENTO GONÇALVES  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL**



**VI - CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MASSAS:**

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

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

**VII- SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE ENVOLTÓRIOS NATURAIS (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.):**

Esta seção 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. 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.

Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias conforme as normas técnicas, etc.

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.

**VIII - SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE CONDIMENTOS:**

Esta seção localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta.

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

Como equipamento possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão 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. Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.

Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo SIM.

**IX - SEÇÃO DE COZIMENTO:**

Esta seção deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas à vapor, mesas inox, exaustores, etc.

**X - SEÇÃO DE BANHA:**

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

- Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos – destinada à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de matança e desossa. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário. Será permitido o uso de processos contínuos ou aprovados pelo SIM para a fusão à baixa temperatura.

- 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 será localizada contígua à sala para a fusão e legada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável. O tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável, 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.

A fusão e a cristalização poderão ser realizadas na mesma sala a critério do S.I.M.

**XI - SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO:**

Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, ou outro material autorizado pelo DIPOA não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta (preferencialmente o ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa. Em plantas que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção poderá ser feita a alimentação da lenha por porta exclusiva e diretamente na seção de defumação desde que aprovadas pelo SIM.



**SECRETARIA MUNICIPAL DE DESENVOLVIMENTO DA  
AGRICULTURA DE BENTO GONÇALVES  
COORDENADORIA DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE  
ORIGEM ANIMAL**



**XII- CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS:**

Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura permanecerá, como nas demais câmaras de resfriamento, ao redor de 0°C.

Quando o tamanho e a estrutura da câmara de matéria-prima suportar, poderá também ser utilizada para produto pronto desde que devidamente identificado e delimitado.

Os produtos prontos conforme o memorial descritivo aprovado pelo DIPOA, deverão ser rotulados.

**XIII - CÂMARA DE CURA:**

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.

Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. 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.

Será tolerado estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo, seco e sem pintura.

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 dispôr de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

**XIV - SEÇÃO DE FATIAMENTO:**

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

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

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

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

**XV - SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA:**

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

**XVI - SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:**

Terá comunicação com a parte externa através de porta com fechamento automático ou telada para evitar a entrada de insetos.

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

Art. 5º Fica expressamente revogada qualquer legislação em contrário.

Art. 6º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

---

Zelavir Giordani  
Secretário Municipal de  
Desenvolvimento da Agricultura

---

Cristiano Selbach da Silva  
Coordenador do Serviço de Inspeção  
Municipal