



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



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, DE 07 DE NOVEMBRO DE 2016

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E
EQUIPAMENTOS PARA ENTREPOSTO DE CARNES E
DERIVADOS**

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 9.460, de 28 de abril de 2017, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

Art. 1º. DEFINIÇÕES:

I - ENTREPOSTO DE CARNES E DERIVADOS:

Entende-se por Entrepasto de Carnes e Derivados o estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento e distribuição de carnes frescas ou frigorificadas das diversas espécies de açougue e outros produtos animais, dispondo ou não de dependências anexas para a industrialização, atendidas as exigências necessárias, a juízo do "DIPOA";

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- 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.

V - OPERAÇÕES:

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

Art. 2º. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS: As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e também, as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

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 DIPOA.

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 DIPOA.

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.



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



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. Poderá ser admitido a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico, desde que utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

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 sala de desossa possuirá as seguintes características:

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

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 (quando já presente na sala de desossa).

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.

VI - 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.



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



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 DIPOA.

VII - SEÇÃO DE FATIAMENTO:

O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, 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.

VIII - 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.

IX - 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.

X - SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO:

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

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

Art. 3º Fica expressamente revogada qualquer legislação em contrário.

Art. 4º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

João Carlos da Silva
Secretário Municipal Adjunto de
Desenvolvimento da Agricultura

Cristiano Selbach da Silva
Coordenador do Serviço de Inspeção
Municipal