

Instrução Normativa 007/2022 de 13 de maio de 2022.

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS:

O Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria, concederá registro à unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos quando seus projetos de construção forem aprovados por este Serviço, depois de cumpridos os procedimentos para obtenção de registro previstos no Decreto 101 de 26 de maio de 2021.

As unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos que já estiverem registradas e funcionando sob o Serviço de Inspeção Municipal deverão adequar-se às presentes normas, por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando o órgão competente julgar necessário.

Este regulamento refere-se às unidades de beneficiamento de produtos cárneos definidos no Decreto Municipal 101/2021.

1. Definições:

1.1 Entrepasto de carne e derivados:

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

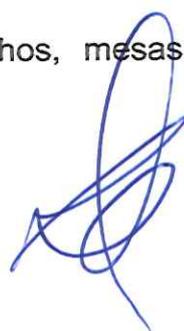
1.2 Instalações:

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.

1.3 Equipamentos:

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

1.4 Operações:



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

1.5 Carne:

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

2. Características gerais das instalações e equipamentos:

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

2.1 Pisos e esgotos:

O piso será liso, resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% (um por cento) em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem.

Todos os esgotos serão lançados nos condutores principais por meio de sifões. Os estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, poderão cobri-las com grades ou chapas metálicas perfuradas.

A rede de esgoto deve possuir, em todas as dependências, dispositivos adequados que evitem refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais. Deve possuir também sistema para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.

O piso das câmaras serão construídos de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitido a existência de ralos no seu interior.

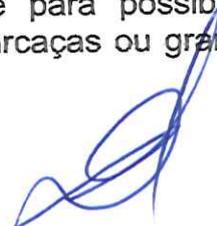
2.2 Paredes, portas e janelas:

O "pé-direito" da sala de desossa e demais dependências terá altura que permita a manipulação das carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes de forma higiênica.

As paredes serão de alvenaria ou outro material aprovado pela S.I.M., lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2 m (dois metros) ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2 m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável.

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

As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes através de trilhos.



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

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

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

Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados para facilitar a limpeza e ficarão no mínimo a 2 m (dois metros) do piso da sala.

As janelas e outras aberturas serão, obrigatoriamente, providos de telas a prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

2.3 Iluminação e ventilação:

As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.

Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

2.4 Teto:

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

Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro, que 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. Quando de madeira, estas deverão ser pintadas com tinta óleo.

2.5 Lavatórios de mãos e higienizadores:

Nas seções onde são manipulados carnes, vísceras, existirão lavatórios de mãos de aço inoxidável, com torneiras acionadas à pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Os higienizadores, que servirão para limpeza de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus Celsius e dois décimos), são exigidos nas seções onde forem utilizados tais instrumentos.

2.6 Carros:

Os carros para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado, sendo que os carros para produtos não-comestíveis poderão ser



construídos em chapa galvanizada e pintados de cor vermelha com a inscrição “NÃO COMESTÍVEIS”.

2.7 Trilhagem aérea:

Os trilhos serão metálicos com altura suficiente para a manipulação higiênica das carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes, podendo ser dispensado desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo S.I.M.

3. Instalações necessárias para o funcionamento de entreposto de carne e derivados:

3.1 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.

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

3.2 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.

3.3 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 Celsius negativos).

As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis metálicos. Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

3.4 Sala de desossa:

A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- Pé-direito suficiente para de manipulação higiênica das carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes;
- Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14 e 16 °C (quatorze e dezesseis graus Celsius) durante os trabalhos;





- c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a climatização. Poderão ser utilizados tijolos de vidro refratários para melhorar a iluminação natural;
- d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
- e) As paredes e o teto poderão ser totalmente em 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 isoladas;
- 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, 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) Lavatórios de mãos e higienizadores conforme as normas técnicas.

3.5 Seção de preparação de condimentos:

Quando existir, esta seção localizar-se-á contígua à sala de desossa e destina-se exclusivamente aos condimentos para preparo de produtos empanados, comunicando-se diretamente com esta através de porta. Caso possua área suficiente, servirá também como depósito de condimentos e ingredientes.

Como equipamentos 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.

3.6 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.

3.7 Seção de embalagem secundária:

Será anexa à seção de desossa, 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.

Estabelecimentos que não utilizem embalagem secundária não precisam dessa seção.

3.8 Seção de expedição:

Possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos. Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação, sem prejuízo das demais.

3.9 Barreira sanitária:

A barreira sanitária disporá de lava-botas com água corrente, escova e sabão líquido; pia com torneira acionada a pedal, joelho, ou sistema de fechamento automático, sabão líquido inodoro, toalhas de papel não reciclado, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

4. Outras seções:

4.1 Seção de higienização de formas. Caixas, bandejas e carrinhos:

O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta seção, que terá 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. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

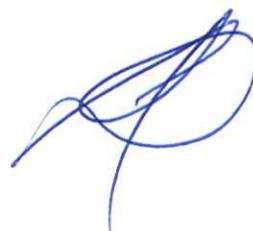
A lavagem poderá ser feita na sala de desossa desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos.

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

4.2 Água de abastecimento:

Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água. Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

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





4.3 Instalações para produção de água quente ou geração de vapor:

A água quente é indispensável no desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. Por isso, é obrigatória a instalação de qualquer sistema produtor de água quente ou vapor em quantidade suficiente para atender todas as necessidades do estabelecimento, sendo também obrigatório que a água aquecida chegue a qualquer um de seus pontos de utilização com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus Celsius e dois décimos). A instalação de caldeira obedecerá as normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

4.4 Instalações para tratamento de efluentes:

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. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar a licença de operação das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente, de acordo com o potencial poluidor.

4.5 Vestiários e sanitários:

Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria. Serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede da área das privadas e mictórios. Os sanitários serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras acionadas a pedal ou outro meio que não utilize as mãos, providos de sabão líquido inodoro e toalhas de papel não reciclado.

Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão sempre providas de telas a prova de insetos.

4.6 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 influir na qualidade do produto.

Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação e acesso direto entre os dois prédios.

As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material que não permita a formação de poeira e que facilite o escoamento das águas.

4.7 Uniformes:

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios aprovados pelo S.I.M.

O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniforme branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir. O pessoal que exerce outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis deverá usar uniforme colorido que consiste em bota, calça e jaleco ou macacão.

4.8 Relação indústria-varejo (ponto de venda, açougue, etc.):

A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no S.I.M. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

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



Clodoaldo Dorival Rezende
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente