INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02 INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNES E DERIVADOS			
N° de páginas: **08**	Data da 1ª Versão **12/11/2025**	Data da Modificação **-**	Versão n°: **01**

O Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Arroio do Tigre, 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 3.727, de 30 de outubro de 2025 e Decreto Municipal nº 3.760, de 31 de outubro de 2025, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

Resolvem:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2° O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente, só concederá registro aos estabelecimentos de Carne e Derivados quando seus projetos de construção forem previamente aprovados pelo Departamento de Inspeção de Produtos de OrigemAnimal (DIPOA), antes do início de qualquer obra.

Art. 3° Os estabelecimentos que jáestiverem registrados 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.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

Art. 4° Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I - Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos: o 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 - 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: carnes são as massas musculares e os demais tecidos que as acompanham, incluída ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgadas aptas para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

CAPÍTULO III

DAS 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.

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 mecanismode 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:**

Os estabelecimentos que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com capacidade de manter a temperatura em -12ºC (doze graus centígrados negativos) ou mais frio. As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis.

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;

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 se necessário e 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.

Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificaçãode 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 queem momentos diferentes, sendo necessária higienização entre as duas operações.

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 de 0 a 4º 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 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 S.I.M.

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 S.I.M. não se permitindo pisos e portas demadeira. Deverão possuir circulação indireta (preferencialmente o ante-fumeiro).

As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas naparte 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 S.I.M.

XII- CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS: esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitarem 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. 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 S.I.M., 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 S.I.M.

Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. Quando nãohouver 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.

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 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 máxima de 16º (dezesseis 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 deporta com fechamento automático ou telada para evitar a entrada de insetos.

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

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 5º Casos omissos serão dirimidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ.

Art. 6º Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art. 7º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Arroio do Tigre, 12 de novembro de 2025.

Gilberto Abel Schaffer
Secretário Municipal de Agricultura e Meio Ambiente

Jennifer Toassi
Diretor do Serviço de Inspeção Municipal

gov.br Documento assinado digitalmente
JENNIFER TOASSI
Data: 10/03/2026 14:02:58-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Assinado digitalmente
Gilberto Abel Schafer
Em 10/03/2026 às 16:15:09