



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 05			
INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ABELHA E DERIVADOS			
Nº de páginas:	Data da 1ª Versão	Data da Modificação	Versão nº:
12	12/11/2025	-	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 estabelecimentos de beneficiamento de produtos de abelha e derivados.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente, só concederá registro a Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelha e Derivados 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. 3º Os estabelecimentos que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do S.I.M. deverão adequar-se as 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

I - Unidade de beneficiamento de produtos de abelha: entende-se por unidade de beneficiamento de produtos de abelhas o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

II - Instalações: tudo que diz respeito ao setor de construção civil das dependências de recepção, beneficiamento, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, e outras instalações, sistemas de água, esgotos, etc.

III - Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário e demais equipamentos e utensílios utilizados nos trabalhos de produtos de abelhas.

CAPÍTULO III PROCEDIMENTOS DE INSPEÇÃO

Art. 4º Para efeito desta Instrução Normativa, o que não estiver contemplado no Decreto Municipal nº 8.283/2025, será seguido o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ e os procedimentos do RIISPOA Decreto Federal 9.013 de 29 de março de 2017 e suas alterações.

CAPÍTULO IV DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 5º A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevista sua eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 5m (cinco metros) dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se tratar de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

§1º A área construída deve possibilitar a circulação de veículos de modo a facilitar a chegada de matérias-primas, insumos, embalagens e saídas de produtos acabados.

§2º A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos deve ser de material que evite a formação de poeira e empoçamentos, podendo esta ser realizada com brita.

§3º Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição, a pavimentação

deverá ser de material que permita a lavagem e higienização.

§4º As áreas de circulação de veículos e pessoas e todo o entorno deverão estar sempre organizadas e delimitadas de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas não autorizadas, sem presença de entulhos, lixo e objetos que facilitem a proliferação de pragas e vetores, se com flora, esta devidamente aparada.

§5º Quando houver outras dependências em anexo ao estabelecimento, as mesmas não poderão ter comunicação nem acesso direto ao mesmo.

§6º A construção destinada às operações da Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas: envase e estocagem do mel deverão ser afastadas da área na qual se localiza o colmeal, podendo esta ser localizada no meio urbano, observando as Normas Urbanísticas, o Código de Posturas, Lei Orgânica do Município e demais legislações pertinentes.

CAPÍTULO V

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 6º A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, de modo que o fluxograma do processo seja adequado às operações de recepção, extração, beneficiamento, estocagem e expedição, considerando que os raios solares, os ventos e as chuvas para que não prejudiquem os trabalhos industriais.

§1º Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal pode ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

§2º Quando necessário dispor de calçada de, no mínimo, 1 (um) metro a redor do estabelecimento, devendo ser preferencialmente protegida da chuva e higienizável.

Art. 7º O piso será liso, resistente a impactos, a ácidos e álcalis, antiderrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade mínima de 1% (um por cento) em direção às canaletas e/ou ralos para facilitar o escoamento das águas residuais em direção contrária ao fluxo de produção, bem como para permitir uma fácil lavagem e desinfecção. O rejunte deverá obedecer às mesmas condições do piso.

Parágrafo único. São materiais permitidos os do tipo *korodur*, cerâmica industrial, *gressit*, ladrilhos de basalto regular ou semi-polido ou outros aprovados pelo DIPOA.

Art. 8º A rede de esgotos constará de ralos sifonados em todas as

seções. Em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odorese a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos sólidos, bem como de dispositivos de depuração artificial.

§1º- Não será permitido o desague direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente.

§2º- A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários serão independentes daquela oriunda das dependências industriais.

Art. 9º As paredes em alvenaria deverão ser impermeabilizadas, podendo ser revestidas por azulejos ou similares, ou pintura impermeável de cor branca ou de cor clara. Outros tipos de materiais poderão ser empregados para impermeabilização das paredes, desde que aprovados pelo DIPOA. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização não acumule sujidades e seja preferencialmente de cor clara.

§1º As paredes poderão ser ainda de estrutura metálica, vidro no mínimo 8mm, ou plástico rígido.

§2º Preferencialmente as paredes devem possuir cantos arredondados, formados entre si e pela intersecção das paredes com o piso, para facilitar a higienização.

Art. 10. Em todas as seções industriais o pé-direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, e permita as condições adequadas à ventilação, iluminação e temperatura.

Art. 11. Quando existirem corredores, deverá ter largura que possibilite a passagem e circulação das pessoas e todo e qualquer material ou equipamento.

Art. 12. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar a entrada de matéria-prima, utilizando recipiente ou equipamento aprovado pelo DIPOA.

§1º Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito por meio das portas, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

§2º As portas com comunicação para o exterior terão abertura para fora e possuirão dispositivos para se manterem sempre fechadas, tais como molas, ou outra barreira para evitar a entrada de vetores.

Art. 13. As portas e janelas poderão ser metálicas, de alumínio, de vidro, de plástico rígido, ou outro material aprovado pelo DIPOA, lisas, de fácil

abertura, não se tolerando madeira (portas, janelas e marcos) na área de processamento.

§1º Os peitoris das janelas serão preferencialmente chanfrados em um ângulo que seja adequado para facilitar a limpeza e sem cantos angulares. Recomenda-se o ângulo de 45° (quarenta e cinco graus) e nas partes internas a ausência de peitoril (chapado/beirada seca).

§2º As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 14. As instalações necessitam de luz natural e/ou artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.

§1º As instalações devem dispor de luz artificial com lâmpadas protegidas contra queda e estilhaçamentos ou uso de lâmpadas de led ou de outra tecnologia, proibindo-se a utilização de luz colorida que mascare ou determine falsa impressão da coloração dos produtos.

§2º A iluminação artificial far-se-á por luz fria, suficiente para o processo.

§3º Exaustores, providos de telas milimétricas em suas aberturas para evitar a entrada de pragas e insetos, poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Art. 15. No teto poderão ser usados materiais como: concreto armado, plásticos, ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade e a vapores e de fácil lavagem e desinfecção e construído de modo a evitar o acúmulo de sujeira.

§1º Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de beneficiamento e envase do mel.

§2º Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro onde há contato direto com o produto.

§3º O forro 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 ou estrutura metálica. Deve proporcionar uma perfeita vedação à entrada de poeira, insetos, pássaros e assegurar uma adequada higienização, a critério do DIPOA.

Art. 16. O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento e reservatório de água potável para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências.

§1º A água utilizada no estabelecimento deverá apresentar obrigatoriamente as características de potabilidade, conforme os padrões de potabilidade da

legislação vigente, devendo ser clorada como garantia de sua inocuidade microbiológica, independentemente de sua procedência.

§2º O reservatório deverá ser dimensionado, suficientemente, às necessidades do estabelecimento, garantindo a conclusão das atividades e atendendo o consumo do estabelecimento, de acordo com a sua capacidade de produção.

Art. 17. 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.

Parágrafo único. No momento do registro, o estabelecimento deve apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente, ou no caso de isenção, deverá apresentar documento com as informações necessárias, assinado pelo responsável técnico e pelo representante legal do estabelecimento.

Art. 18. É necessário que todo estabelecimento disponibilize na entrada da sala de produção/beneficiamento barreira sanitária completa, composta por:

I - Lavatório de mãos de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneira acionada a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, provido de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado, e lixeira a pedal;

II - Lavador de botas com água corrente, de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, provido de sabão líquido inodoro e escova.

§1º Nos locais onde são realizadas as operações de recebimento, beneficiamento, e envase do mel deverão existir lavatórios de mão de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, papel toalha descartável não reciclado e coletor acionado a pedal;

§2º A barreira sanitária deverá ser construída preferencialmente em local protegido da chuva e, em todos os acessos ao interior do estabelecimento, ou outros locais que por ventura o DIPOA julgue necessário.

Art. 19. Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável, de superfície lisa, de fácil higienização e, preferencialmente, sem cantos angulares, podendo ter sua estrutura de ferro galvanizado, não se tolerando o uso de madeira.

CAPÍTULO VI

DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS E MANIPULADORES

Art. 20. Os equipamentos utilizados basicamente compõem-se de: desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos, mesas, e equipamento para medição de umidade no mel.

Art. 21. O material empregado nos equipamentos deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pela DIPOA, não sendo permitido o uso de madeira. Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes.

§1° Centrífugas deverão ser de aço inoxidável, material plástico atóxico; ferro estanhado (liga com menos de 2% de chumbo) com revestimento das paredes internas em fibra de vidro, verniz sanitário ou outro material aprovado pelo DIPOA.

§2° Desoperculadores deverão ser de aço inoxidável e aço cromado ou estanhado, permitindo-se cabos de material plástico.

§3° Tanques ou mesas de desoperculação, tanques de decantação e de depósitos deverão ser do mesmo material das centrífugas.

§4° Filtros de tela de aço inoxidável ou fio de nylon deverão possuir malhas no limite de 40 (quarenta) a 80 (oitenta) *mesh*, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

§5° As tubulações deverão ser de aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e diâmetro interno não inferior a 40 mm (quarenta milímetros). Não serão admitidos equipamentos constituídos ou revestidos com *epoxi*, tinta alumínio, ou outros materiais tóxicos, de baixa resistência a choques e à ação de ácidos e álcalis, que apresentem dificuldades de higienização, que descamem ou soltem partículas.

§6° Mesas e balcões deverão ser revestidos com aço inoxidável, tolerando-se outros revestimentos com outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil higienização, tais como azulejos, cerâmica industrial ou outro material aprovado pelo DIPOA.

§7° O uso de equipamentos de material atóxico fica condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante a apresentação de certificado de análise emitido pelo órgão competente.

§8º Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia consulta ao DIPOA, nem os operar acima de suas capacidades.

Art. 22. 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 para que permita a correta higienização.

Art. 23. Quando for necessário a descristalização do mel, o estabelecimento deve possuir estufa, banho-maria ou equipamento de dupla-camisa, ou outro equipamento aprovado pelo DIPOA.

Art. 24. Quando o estabelecimento realizar mistura de méis de diferentes características deve possuir equipamentos ou utensílios para homogeneização.

Art. 25. Para beneficiamento de cera de abelha, são necessários os seguintes equipamentos: derretedor de cera, filtro, forma e mesa ou bancada. Parágrafo único. Para a produção de cera de abelha alveolada, o estabelecimento deve possuir ainda laminador e cilindro alveolador.

Art. 26. O mel deve ser acondicionado em embalagem apta para alimento, adequada para as condições previstas de armazenamento e que confira uma proteção adequada contra contaminação.

Art. 27. Os uniformes utilizados por todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverão ser uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, camiseta ou jaleco, protetor decabeça (touca e, quando necessário, capacete) e botas. Podem-se incluir no uniforme avental impermeável quando a atividade industrial exigir.

§1º Os colaboradores que exercem outras atividades não relacionadas à produtos comestíveis deverão usar uniformes diferenciados.

§2º O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio. Proíbe-se a entrada de colaboradores nos sanitários, portando tais aventais.

§3º Proíbe-se terminantemente que os mesmos se retirem do estabelecimento com uniformes de trabalho, devendo estes ser utilizados exclusivamente nos recintos da indústria.

§4º Proíbe-se o ingresso de qualquer pessoa no prédio industrial sem que esteja devidamente uniformizada.

Art. 28. É obrigatória a fiel observância dos hábitos higiênicos do pessoal, não sendo permitido fumar ou comer nas dependências dos estabelecimentos. Ao saírem dos sanitários e antes de ingressarem nas seções de elaboração de

produtos, é indispensável à lavagem das botas e a lavagem das mãos e antebraços corretamente.

§1º Todos os hábitos higiênicos devem estar descritos no Manual de Boas Práticas de Fabricação e os colaboradores devem atendê-los diariamente.

§2º Os colaboradores deverão manter-se rigorosamente barbeados.

§3º É proibido, durante os trabalhos industriais, o uso de anéis, brincos, pulseiras, relógios, outros adornos, unhas compridas, esmaltes e perfumes.

Art. 29. Todo o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá ter anualmente renovado o atestado de saúde com a declaração de aptidão para manipular alimentos.

CAPÍTULO VII DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL

Art. 30. A área de recepção da matéria-prima deverá ser localizada contígua à sala de recebimento de caixilhos/mel em quadros, de maneira que a matéria-prima não adentre ao estabelecimento a não ser por esta dependência.

§1º Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria-prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores.

§2º A sua cobertura poderá ser de estrutura metálica e alumínio, ou outro material aceito pelo DIPOA, com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, ou outro meio de transporte.

§3º A sala de recebimento de matéria-prima deverá ter comunicação com a sala de processamento através de óculo, ou outro meio aprovado pelo DIPOA, a fim de evitar o contra fluxo de pessoas da área suja para a área limpa.

Art. 31. A sala de processamento/beneficiamento deverá ser ampla, oferecer condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de desoperculação, centrifugação, filtração, decantação e envase. A altura mínima do pé-direito deverá ser suficiente para manter a sanidade dos procedimentos operacionais.

§1º A sala de processamento disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para as atividades do estabelecimento, como mesas para desoperculação dos favos, garfos desoperculadores, centrífuga, peneiras ou

bomba para filtragem do mel, decantador(es), estrados, tambores, etc.

§2° As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, desoperculação, centrifugação, decantação, envase, armazenamento e expedição.

§3° O envase poderá ser realizado a granel ou fracionado. Nos casos em que o mel é envasado a granel este geralmente é armazenado para posteriormente ser fracionado, ocorrendo à cristalização, sendo necessário o uso de um descristalizador.

§4° Todas as dependências, nas quais é realizado o beneficiamento do mel, deverão dispor de pias de aço inoxidável, ou outro material de fácil higienização, acionadas com o pé ou joelho ou outro mecanismo que não utilize o fechamento manual, dotadas de dispositivo com sabão líquido inodoro, toalha descartável não reciclado e lixeira a pedal.

§5° As portas deverão ser mantidas fechadas, com fechamentos automáticos.

§6° As embalagens utilizadas nos trabalhos diários deverão ser armazenadas em locais próprios e estratégicos, admitindo-se a presença de armários metálicos ou de outro material aprovado pelo DIPOA.

Art. 32. A sala de beneficiamento de cera de abelhas deve ser em área própria e separada das demais dependências por paredes inteiras.

Art. 33. O local para armazenamento do produto pronto deverá ser amplo e arejado. Os baldes ou tambores devem estar depositados sobre estrados e nunca em contato direto com o piso. O mel embalado deve ser armazenado em estantes metálicas, armários ou outro local aprovado pelo DIPOA.

Art. 34. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a um fluxograma operacional racionalizado em relação à estocagem e a saída dos produtos do estabelecimento e de forma que evite a entrada de vetores.

§1° Poderá ser feita preferencialmente através de óculo, porta com sistema de fechamento automático, ou outro aprovado pelo DIPOA.

§2° Contíguo a esta área deverá haver preferencialmente cobertura com prolongamento suficiente para abrigar veículos transportadores.

Art. 35. Na seção de higienização de caixas, bandejas, baldes e bombonas, quando houver, o uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta área. Terão tanques de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ou material aprovado pelo DIPOA, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso.

§1° Os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados

nesta seção.

§2º A critério do DIPOA, a higienização poderá ser feita na sala de processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e que seja realizada ao final do processamento, não devendo interferir nos trabalhos de produção.

CAPÍTULO VIII DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 36. Os vestiários deverão ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência, 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.

§1º Os vestiários, para troca e guarda de roupas deverão dispor de ganchos ou armários, devidamente identificados e de maneira que não haja contato da roupa externa com o uniforme utilizado para a indústria.

§2º Todas as aberturas dos vestiários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente da dependência e serão providas de telas à prova de insetos.

Art. 37. O almoxarifado, quando aplicável, será de alvenaria e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material.

§1º Deverá ter área compatível com as necessidades da indústria.

§2º As dependências separadas fisicamente por paredes e/ou que se mantenha isolada por outra forma que seja aprovada pelo DIPOA.

§3º Poderão ser depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem e peças de reposição de equipamentos adequadamente protegidos de poeiras, insetos, roedores etc.

§4º Os produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, venenos usados para combate à vetores, não poderão ser armazenados com outros materiais usados na industrialização.

§5º O almoxarifado será adequadamente ventilado e possuirá dispositivos de proteção contra insetos em suas aberturas.

Art. 38. O escritório, quando aplicável, conforme a necessidade do estabelecimento deverá estar localizado fora do setor industrial, ou com acesso por fora, em local organizado e visível para acondicionamento de toda a

documentação necessária para o DIPOA, além dos autocontroles e manuais do estabelecimento.

Art. 39. A seção de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no DIPOA. As atividades e os acessos serão totalmente independentes.

CAPÍTULO IX DO TRANSPORTE

Art. 40. O transporte da matéria-prima deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se a qualidade e limpeza da mesma.

Art. 41. No transporte dos produtos, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados que deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO X DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 42º Casos omissos serão dirimidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ.

Art. 43º Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art. 44º 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