



INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06 INSTITUI AS NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA PESCADOS E DERIVADOS			
Nº de páginas: 07	Data da 1ª Versão 12/11/2025	Data da Modificação -	Versão nº: 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 pescado e derivados.



CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), da Secretaria Municipal da Agricultura e Meio Ambiente só conceder registro a estabelecimentos de pescado e derivados quando seus projetos de construção forem previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os Abatedouros Frigoríficos de Pescado e Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado que já estiverem 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 pelo SIM antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

CAPÍTULO II

DAS DEFINIÇÕES

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

I - Abatedouro Frigorífico de Pescado: entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

II - Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado: entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e de produtos de pescado, que pode realizar também sua industrialização. III - Instalações: tudo que diz respeito ao setor de construção civil das seções de recepção, manipulação, expedição e seus anexos, câmaras frigoríficas, envolvendo também sistemas de água, esgotos, vapor, etc.

IV - Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário, mesas, tanques, carros e demais utensílios utilizados nos trabalhos industrialização do pescado

V - Operações: tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção do pescado e seus subprodutos.

CAPÍTULO III

DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 5º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal, devendo a disposição e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

CAPÍTULO IV

DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 6º O tanque de depuração deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes decultivo e eliminação de resíduos terapêuticos.

Parágrafo único. Caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

Art. 7º A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

Art. 8º A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

Art. 9º O cilindro ou esteira de lavagem deverá ser constituído de material impermeável e inoxidável e de fácil higienização e dispor de água sob pressão com cinco partes por milhão (5,0 ppm) de cloro residual a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado.

Art. 10. Os túneis poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20m (vinte centímetros). Está sendo empregada também a resina de poliuretano expandido, com melhores resultados como material de isolamento.

Parágrafo único. O isolamento deverá abranger o piso, as paredes eo teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

Art. 11. Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

a) o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;

b) Os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

Art. 12. A câmara de estocagem de congelados deverá ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).

§ 1º O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

§ 2º Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18cº (menos dezoito graus centígrados) no seu interior. Nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

§ 3º Para estabelecimentos de pequeno porte será admitida a estocagem em freezers domésticos, desde que possuam medidor de temperatura externo e que mantenham os produtos nas temperaturas previstas pela legislação.

Art. 13. A sala de fracionamento de produtos congelados deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens *master*, de produtos previamente congelados. Esta sala possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito mínimo de 3,00m (três metros);
- b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;
- c) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário;
- 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 de 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. E recomendável o uso de portas com

isolamento térmico;

g) Ser localizada contigua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de acionamento não transite pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens;

h) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor. A critério do S.I.M esta operação poderá ser feita na seção de evisceração e filetagem quando não estiver ocorrendo a evisceração e filetagem.

Art. 14. As caixas utilizadas na recepção do pescado íntegro (sem lavagem prévia) serão higienizadas numa seção própria localizada contigua à seção de recepção do pescado. Estas caixas, mesmo após a higienização, não entrarão na indústria. Poderão ser higienizadas na seção de recepção de pescado.

Art. 15. As caixas de uso interno, ou utilizadas na expedição de produtos prontos, serão higienizadas em seção que se comunique com as seções de industrialização por porta ou óculo. Poderão ser higienizadas na seção de evisceração e/ou filetagem após o fim dos trabalhos.

Art. 16. O setor de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar-se às portas dos veículos. Deverá ser coberta.

Art. 17. 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 a paredes, colunas e divisórias.

Art. 18. O material empregado na constituição dos equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

CAPÍTULO V DOS MANIPULADORES

Art. 19. Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde

o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão

Art. 20. Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

CAPÍTULO VI DO TRANSPORTE

Art. 21. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

CAPÍTULO VII DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 22º Casos omissos serão dirimidos pelo Serviço de Inspeção Municipal e pela Equipe Técnica do CI/JACUÍ.

Art. 23º Os procedimentos que trata essa Instrução Normativa serão realizados sem prejuízo ao cumprimento dos demais atos normativos específicos.

Art. 24º 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

