INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 06 DE 15 DE ABRIL DE 2025

"Regulamenta as normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro frigorífico e unidade de beneficiamento de pescados nos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM). "

Rodrigo Daniel Bloch, Prefeito Municipal de Ubiretama, no uso das atribuições,, em cumprimento com a Lei Municipal n° 051/1997, e o DECRETO MUNICIPAL Nº 018/2025, DE 27 DE FEVEREIRO DE 2025, **RESOLVE;**

Art. 1º Aprovar a NORMA TÉCNICA DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADOS E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS, em anexo.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Gabinete do Prefeito de Ubiretama, 15 de abril de 2025.

Rodrigo Daniel Bloch
Prefeito Municipal

ANEXO ÚNICO

NORMAS TÉCNICAS PARA INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADOS E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS

1. ÂMBITO DA APLICAÇÃO

a) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria de Municipal de Agricultura, só concederá registro aos Abatedouros Frigorífico de Pescados E Unidade de Beneficiamento de Pescados, quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por este SIM.

2. DEFINIÇÕES

I. ABATEDOURO FRIGORIFICO DE PESCADOS: Entende-se por "Abatedouros Frigorífico de Pescados" 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 PESCADOS: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, o abate, à manipulação, ao fracionamento, 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 I

1. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

1.1. LOCAL: Com relação ao local de construção, preferencialmente, ser alocada no centro do terreno, cercada e afastada dos limítrofes das vias públicas (mínimo de 5 m). É importante que seja respeitada uma área de circulação para possibilitar a movimentação dos veículos de transportes de insumos e produtos processados.

1.2. DEPURAÇÃO: Deverá ser revestido com material impermeável com o objetivo de proporcionar o esvaziamento do trato digestivo dos peixes de cultivo e eliminação de resíduos terapêuticos. Poderá ser dispensado caso o lote venha acompanhado de atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade, podendo ainda esta ser realizada em tanque de transporte observados os mesmos critérios da depuração em tanque.

1.3. RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 2,4 metros. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem. A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através de óculo com esteira ou calha. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial. A esteira de lavagem deverá ser constituída de material impermeável e inoxidável e de fácil higienização e dispor de água sob pressão com cinco partes por milhão (5 ppm) de cloro residual a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado. Esta lavagem poderá ser feita manualmente de acordo com o tamanho do empreendimento e seu fluxo de operação. O pescado deverá chegar ao estabelecimento ainda vivo, em caixas de transporte de peixe vivo, sendo após a descarga, ser imediatamente realizada a sua insensibilização. A insensibilização deverá ser realizada em tanque com água e gelo ou outro método autorizado para a insensibilização de peixes.

1.4. EVISCERAÇÃO E FILETAGEM: A área de processamento do pescado deverá ser climatizada (máx 16°C). Deverá dispor de mesas para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem). A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja contra fluxo do produto. Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis. A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais. As embalagens primárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem primária ou área de processamento. O acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

1.5. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Quando houver 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. A operação da 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. As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária. O acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

1.6. FÁBRICA E/OU SILO DE GELO: A atividade de abate e frigorificação de pescados exige gelo em abundância, devendo o estabelecimento possuir equipamento para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária. Preferencialmente o silo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, ser conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

1.7. CÂMARAS DE RESFRIAMENTO OU ISOTÉRMICAS: O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo certas normas, tais como: a) as portas terão largura mínima de 1,20m; b) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza; c) possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização. Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o resfriamento em refrigerador industrial específico para esta etapa. Deverá dispor de termômetro externo calibrado para verificação de temperatura.

1.8. CÂMARA DE CONGELAMENTO: Deverá fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18°C no menor período possível (inferior a 24 horas). Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezer específico para esta etapa. Deverá dispor de termômetro externo calibrado para verificação de temperatura.

1.9. EXPEDIÇÃO: Preferencialmente adjacente as câmaras de estocagem de produtos resfriados e congelados (antecâmara).

2. CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

2.1. FLUXOGRAMA: A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

2.2. PISOS E ESGOTOS: O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, granitina, rejuntados com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. As redes de esgotos em todas as dependências devem ter sifão, que evite refluxo de odores e 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 e corpos flutuantes.

2.3. PAREDES, PORTAS E JANELAS: O "pé-direito" deverá ter no mínimo 2,4 metros. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2 metros ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima desta altura as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de portas e janelas serão metálicas ou plásticas, de fácil abertura e fechamento automático, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

2.4. 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. As janelas, com esquadrias metálicas ou plástica, de preferência basculantes e com vidros claros.

2.4.1. A ventilação poderá ser artificial (condicionadores de ar) ou natural por meio da circulação de ar em janelas localizadas no ambiente de produção, com exceção da área de processamento. Nesse caso, é imprescindível a utilização de telas milimétricas dispostas em todas as janelas para evitar a entrada de insetos e sujeiras.

2.4.2. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos com no mínimo 300 lux na área de manipulação e 100 lux nas câmaras.

2.5. FORRO: 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.

2.6. MESAS: Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável aprovado, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias- primas e produtos comestíveis, podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado. Poderão ser construídas em alvenaria revestidas por cerâmica devidamente rejuntada com material resistente com drenagem até o ralo sifonado de escoamento.

2.6.1. As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla. Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos.

2.7. ÁGUA DE ABASTECIMENTO: Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água. Clorada conforme as legislação vigente para uso nas dependências, inclusive vestiários e sanitários e hiperclorada (min 5ppm) na recepção dos pescados.

2.8. INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE RESÍDUOS E 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 uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente. Deve ser previsto uma área externa ou equipamento específicos devidamente climatizados para armazenamento do descarte dos resíduos até a destinação. Não é aceito armazenar resíduo juntamente com produto comestível.

2.9. VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS: Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, os sanitários serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização, os vestiários poderão ser de outro material. 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.

2.10. UNIFORMES: O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniformes branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir. Recomenda-se a construção de lavanderia própria no estabelecimento ou lavagem terceirizada. Não permite-se lavagem dos uniformes pelos próprios funcionários.

2.11. RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, peixaria, etc.): Quando houver, a existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos serão totalmente independentes. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

2.12. BARREIRA SANITÁRIA: A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido; e pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, dispenser de papel para a secagem de mãos com lixeira acionada a pedal, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

2.12.1. No local, também deverão ser colocados avisos explicitando a obrigatoriedade e as instruções (procedimentos operacionais) de como proceder à lavagem e higienização das mãos.

2.13. TRANSPORTE DOS PRODUTOS: Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículos adequados, devidamente registrados no Órgão Competente.

Ubiretama - RS, 15 de abril de 2025