



NORMA TÉCNICA Nº 6

Normas técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos

A Diretora do Serviço de Inspeção Municipal de Chapada, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 061 de maio de 2023.

RESOLVE:

Art. 1º Estabelecer na forma desta Norma Técnica as características de instalações e equipamentos para UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS, a serem utilizadas pelo Serviço Municipal (S.I.M.) de Chapada.

§ 1º As características previstas no caput devem observar as competências e as normas específicas de inspeção e a fiscalização sanitária de produtos de origem animal, quando referente às agroindústrias de pequeno porte.

§ 2º Entende-se por estabelecimento agroindustrial de pequeno porte de produtos de origem animal o estabelecimento de agricultores familiares ou de produtor rural, de forma individual ou coletiva, com área útil construída de até 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados).

§ 3º Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de descanso, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, área de lavagem externa de caminhões, refeitório, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.


§ 4º O estabelecimento deve fornecer ao órgão de fiscalização documentação comprobatória do requisito estabelecido no inciso 1º do caput deste artigo, emitida por órgão competente.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º Ficam estabelecidas, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de unidades de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

Art. 3º O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M.), da Secretaria Municipal da Agricultura de Chapada/RS, só concederá registro às Unidades de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por este Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 4º As Unidades de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos que já estiverem registradas 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,

	<p style="text-align: center;">ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.</p>	<p style="text-align: right;">S.I.M SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</p>
--	--	--

obrigatoriamente, aprovados pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

Art. 5º 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. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos. No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

II – Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

III – Equipamentos: tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

CAPÍTULO II DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E OPERAÇÕES

Art. 6º As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações, Equipamentos e Operações para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal, devendo à disposição e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

CAPÍTULO III DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 7º Refere-se a tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, assim como sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

Art. 8º As seções que manipulem carnes e vísceras, ou outros produtos de origem animal, deverão dispor de lavatórios de mãos de aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo S.I.M., com torneiras que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro e papel toalha.

Art. 9º As seções que manipulem carnes e vísceras, também deverão dispor de higienizadores, os quais servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante, renovada ou através de outro meio aprovado pelo S.I.M., com temperatura mínima de 82,2ºC (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos), sendo exigidos nas seções onde forem utilizados tais instrumentos. A critério do S.I.M. poderão ser aprovados outros métodos de higienização de utensílios.



Art. 10 Os carrinhos, quando existentes, deverão ser identificados conforme sua utilização, sendo que para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado e, para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada ou outro material aprovado pelo S.I.M..

Art. 11 Quando existentes, os trilhos serão metálicos e deverão possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ou espécie que exija a maior altura. Poderá ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo S.I.M..

Art. 12 A seção de recepção de matérias-primas deverá estar 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 (quando não houver possibilidade da matéria prima chegar diretamente à recepção, o trajeto, bem como o transporte, será previamente autorizado pelo S.I.M.). A seção de recepção será obrigatoriamente coberta.

§ 1º Poderá dispor ainda de trilhagem aérea para o transporte de carcaças e cortes.

§ 2º Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo S.I.M..


Art. 13 A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio adequado para o seu armazenamento.

Art. 14 Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento de matéria-prima, 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.

Art. 15 De acordo com a quantidade de matéria prima e produto acabado, tolera-se, mediante aprovação do S.I.M., o uso das mesmas câmaras para recebimento de matérias primas e armazenamento de massas e produtos cárneos temperados, desde que estejam delimitadas as áreas para os respectivos fins e que estejam sempre organizadas e limpas.

Art. 16 Poderá, a critério do S.I.M., ser admitida a utilização de equipamento de frio de uso doméstico como câmara de resfriamento, desde que utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Art. 17 As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura de acordo com o produto a ser armazenado. As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis. Poderá ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico, desde que utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura

	<p>ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.</p>	<p>S.I.M SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</p>
--	--	---

mínima exigida pela legislação vigente e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Parágrafo único. Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e quando o produto estiver em embalagem secundária.

Art. 18 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.

Art. 19 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 se mantenha 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, 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.

Art. 20 A sala de processamento, também denominada de seção de manipulação, 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, sendo dispensado o uso de higienizadores.

§ 1º Esta seção será dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume de produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos aí processados.

§ 2º 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.



Art. 21 A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária higienização entre as duas operações.

Art. 22 A 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 em torno de 0°C.

Art. 23 Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas e produtos cárneos temperados em processamento poderão aí ser depositados.

Art. 24 A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de desossa e/ou processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, destinando-se ao armazenamento de condimentos para o preparo dos produtos.

§ 1º Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

§ 2º 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.

§ 3º Os condimentos e ingredientes deverão estar 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, não sendo permitida a reutilização de embalagens anteriormente utilizadas para outros fins.

Art. 25 Caso possuir área insuficiente, os condimentos deverão ser armazenados em sala específica, a qual deve comunicar-se a sala de manipulação. Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa, desde que aprovado pelo S.I.M..

Art. 26 O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente de 16°C (dezesesseis graus centígrados).

Art. 27 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.

Parágrafo único. Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

Art. 28 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.



Art. 29 A seção de envoltórios naturais (tripas, esôfagos, peritônios, etc.) servirá como local para preparação 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.

§1º Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente, possuindo acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

§ 2º Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias, etc.

Art. 30 A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feita 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 a desossa e o processamento.

Art. 31 A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques ou tachos de aço inoxidável com circulação de vapor ou fogo para aquecimento de água, mesas de inox, exaustores, entre outros equipamentos pertinentes a seção.

Art. 32 Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências:

a) Sala para fusão e tratamento: destinada à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria prima proveniente das salas de desossa e câmaras de recebimento de matéria prima. O tratamento da banha compreende as operações e equipamentos empregados na sedimentação, branqueamento, filtração e retirada da umidade. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário.

b) Sala de cristalização e embalagem: será localizada contígua à sala para a fusão e ligada 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, sendo permitida a estocagem de produto pronto, embalado nesta sala, desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

Art. 33 A critério do S.I.M., a fusão e a cristalização poderão ser realizadas na mesma sala, desde que em momentos diferentes. Também a critério do S.I.M., a Seção de Cozimento e a Seção de Banha poderão estar localizadas no mesmo ambiente.

Art. 34 Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria ou outro material autorizado pelo S.I.M., não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta, comunicando-se com as demais seções através de porta. As aberturas para acesso da lenha deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

Art. 35 As estufas, quando existentes, devem atender os seguintes critérios:

a) em número suficiente para o atendimento dos trabalhos diários. Destinar-se-ão ao preparo de produtos semi-cozidos e cozidos, defumados ou não;



b) serão localizadas entre a sala de elaboração e os fumeiros, utilizando-se da mesma circulação destes;

c) sob hipótese alguma será permitida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados;

d) as instalações devem obedecer aos requisitos técnicos e de segurança, proibindo-se o uso de madeira;

e) recomenda-se o uso de estufas com recursos para defumação indireta e resfriamento, de maneira a possibilitar o seu uso como fumeiro;

f) devem possuir equipamento de controle das temperaturas de funcionamento, constando no mínimo de termômetro conjugado ou não.

Art. 36 O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de sala de cura e maturação, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros, com 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..

§ 1º Esta seção deverá possuir equipamentos para climatização com controle de temperatura e umidade. Quando a seção dispôr de aberturas ou janelas, estas deverão possuir, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

§ 2º Será permitido o uso de estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo e seco.

Art. 37 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 dispôr de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

Art. 38 A câmara de resfriamento de produtos prontos 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, em torno de 0°C.

Parágrafo único. Os produtos prontos armazenados nesta seção deverão estar devidamente rotulados.

Art. 39 As indústrias que elaborarem produtos prontos congelados possuirão câmara de pré-congelamento (túnel de congelamento) onde os produtos aí depositados devem ser congelados e atingir, em seu interior, pelo menos a temperatura de -12°C e ser mantida a essa temperatura durante o armazenamento.

Art. 40 Após o produto atingir a temperatura estipulada no pré-congelamento, os mesmos serão armazenados na câmara de estocagem de congelados, devendo manter a temperatura de -12°C durante o armazenamento. Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e quando o produto estiver em embalagem secundária.



Art. 41 Ao serem encaminhados para a câmara de estocagem de congelados, os produtos prontos deverão estar devidamente embalados e rotulados. Os produtos congelados devem ser expedidos a temperatura declarada nos rótulos.

Art. 42 As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria, isopainéis ou outros materiais aprovados pelo S.I.M.. Em caso de estabelecimentos com pequena escala de produção, os processos de pré-congelamento e congelamento podem ser realizados em equipamentos de frio industrial de uso doméstico (freezers), desde que os produtos armazenados atinjam a temperatura exigida pela legislação vigente, que utilizados exclusivamente para o estabelecimento e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Art. 43 A 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 espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 44 A seção de expedição terá comunicação com a parte externa através de porta com fechamento automático. Deverá possuir dispositivos contra a entrada de insetos.

§ 1º Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.


§ 2º Poderá ser permitida a estocagem de produto pronto nesta seção desde que a rotulagem desses produtos permita o seu armazenamento em temperatura ambiente, sendo que este deverá ser fresco, limpo e tenha área suficiente sem interferir nas operações da expedição.

Art. 45 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 adequada.

Art. 46 Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Art. 47 A seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos 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/ou fria sob pressão ou não, de maneira que o estabelecimento comprove a eficácia do método de higienização utilizado. O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção.

Art. 48 A lavagem poderá ser feita na sala de desossa/manipulação desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos de desossa/manipulação.

	<p>ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPADA SECRETARIA MUNICIPAL DE AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M.</p>	<p>S.I.M SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL</p>
--	---	---

Art. 49 A seção de formas, caixas, bandejas e carrinhos higienizados deverá ser contígua a seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos, comunicando-se através de óculo, sendo utilizada exclusivamente para depósito de utensílios higienizados, os quais devem ser depositados sob estrados, com afastamento das paredes.

CAPÍTULO V CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 50 Demais setores e procedimentos, devem ser apropriados conforme as normas técnicas gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal e a outras normas complementares.

Art. 51 Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Diretor do S.I.M., podendo ser editados atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo consideradas de procedimento interno do serviço.

Art. 52 Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

Luiza Anschau
Diretora do Serviço de Inspeção Municipal