



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**DECRETO Nº 5649/2018**

**“REGULAMENTA AS NORMAS  
TÉCNICAS PARA FÁBRICA DE  
PRODUTOS CÁRNEOS.”**

**MOACIR OTÍLIO ALVES**, Prefeito Municipal do Pedro Osório, Estado do Rio Grande do Sul,  
no uso de suas atribuições legais,

**RESOLVE:**

**Art. 1º** - Ficam estabelecidas as normas técnicas para fábrica de produtos cárneos.

**Art. 2º** - Para fins deste Decreto entende-se por:

**§Único** - Fábrica de produtos cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

**Art. 3º** - Em relação às instalações e equipamentos, os estabelecimentos relacionados neste regulamento, além das condições básicas e comuns citadas no Decreto nº 5641/2018, também devem dispor de, conforme o caso:

**I - Seção de recepção da matéria prima:** Localizada contínua a câmara de depósito de matéria prima, ou a sala de desossa, ou a sala de processamento-manipulação, de maneira que a matéria prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas. Deve possuir cobertura, excetuando-se quando autorizada pelo SIISPOA-SIM. Quando for o caso, disporá de trilhagem aérea para o transporte da carne com osso.

**II - Câmara de resfriamento da matéria prima:** O estabelecimento que recebe e usa matéria prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para 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:** O estabelecimento que receber matéria prima congelada deve possuir câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo que mantenha pelo menos -12°C (doze graus celsius negativos) ou mais frio. As câmaras devem ser construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis. Em certos casos a matéria prima poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização. Poderá ser utilizado freezer doméstico desde que a quantidade estocada seja compatível, a utilização seja exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura mínima exigida e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

**IV - Sala de desossa:** Deve ser contínua a câmara de resfriamento, de maneira que as carcaças 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. Deve possuir sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

sala se mantenha até 16°C (dezesseis graus célsius) durante os trabalhos, quando não for indicada a temperatura em regulamentos técnicos específicos. Para facilitar a climatização é conveniente que pelo menos às paredes e o teto possuam isolamento térmico, podendo ser constituídos totalmente de isopainéis protegidos da oxidação com tinta especial de cor clara. As portas deverão ser mantidas sempre fechadas, preferencialmente com fechamento automático. Deve possuir pias e higienizadores dispostos e em número condizente com as atividades realizadas, em cada segmento da seção.

**V - Sala de processamento-manipulação:** Esta seção deve ser localizada continua a sala de desossa, ou 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 (quando já presentes na sala de desossa). Deve ser dimensionada de acordo com os equipamentos instalados em seu interior e com volume produção/hora e produção/dia, além da diversificação de produtos a processados. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como por exemplo: moedor de carne, cutter, misturadeira, embutideira, mesas de aço inoxidável, tanques, carros, bandejas, entre outros. A desossa e o processamento podem ser efetuados simultaneamente na mesma área, desde que haja área disponível para tal, que garanta o fluxo produtivo. Caso contrário, aí deve segregar em dois momentos e duas áreas distintas.

**VI - Seção de preparação de condimentos:** Quando necessária, deve ser localizada continua a seção de processamento, comunicando-se diretamente com esta através de porta. Caso possua espaço suficiente poderá servir de depósito para condimentos e ingredientes. Como equipamentos possuirão balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados e devidamente armazenados. Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovada pelo SIISPOA-SIM.

**VII - Câmara de resfriamento de produtos prontos:** Esta câmara serve para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Esta câmara será contígua a sala de manipulação e a expedição. A temperatura dos produtos esteja no máximo a 7°C (sete graus célsius) e assim permanecer até sua expedição. Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente os produtos prontos poderão ser depositados na câmara de resfriamento da matéria prima, desde que haja uma separação física (divisão) entre a matéria prima e o produto pronto. Esta câmara, assim como a câmara de resfriamento poderá armazenar as massas, para resfriamento, desde que haja uma separação física entre eles.

**VIII - Seção de embalagem secundária:** Esta seção será anexa à seção de processamento, separada através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primaria na seção de processamento. A operação de embalagem secundaria poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**IX - Seção de expedição:** Terá comunicação com a parte externa através de porta. Será permitida a rotulagem e embalagem secundaria nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**§1º** - A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando os detalhes relativos à fácil higienização.

**§2º** - O material empregado nos equipamentos e materiais utilizados no estabelecimento deve ser de aço inoxidável, ou outro de fácil higienização, não sendo permitido o uso de madeira.

**§3º** - Toda matéria prima recebida e utilizada pelo estabelecimento deve ter sua procedência comprovada.

**Art. 4º** - Para estabelecimentos que desejem fabricar conservas de produtos cárneos, excetuando-se enlatados, além das instalações relacionadas no Art. 3º podem ser necessárias algumas das relacionadas abaixo, conforme o caso:

**I - Seção de preparação de envoltórios naturais:** Esta seção servirá para preparação dos envoltórios naturais, compreendendo a sua lavagem com água potável, seleção e desinfecção com



## **Prefeitura Municipal de Pedro Osório** **Estado do Rio Grande do Sul**

produtos apropriados para tal finalidade. Poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas. Terão como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias conforme as normas técnicas. A preparação dos envoltórios poderá ser realizada na própria sala de processamento, sendo necessária para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenada nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente a desossa e ao processamento.

**II - Seção de cozimento:** Esta seção deverá ser localizada independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirão como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento da água, mesas inox, exaustores.

**III - Seção de banha:** Caso haja interesse do estabelecimento na fabricação de banha, este deve possuir as seguintes dependências:

- **Sala de fusão e tratamento de tecidos adiposos de suínos:** Destinada à fusão dos tecidos adiposos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria prima proveniente de matança e/ou desossa. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário, composto por digestores, tanques percoladores, transportadores mecânicos, bombas e prensas.

- **Sala de tratamento, cristalização e embalagem:** Serão dimensionadas de acordo com as operações e equipamentos empregados para o tratamento da banha após a fusão, como lavagem, sedimentação, branqueamento, filtragem, cristalização e embalagem. Será localizada continua a sala de fusão e ligada a esta por meio de canalização exclusiva de material inoxidável. Será permitida a estocagem de produto pronto embalado nesta sala desde que o ambiente seja fresco e que disponha de área suficiente para este fim.

**III - Seção de defumação:** Os fumeiros devem ser construídos de alvenaria, não sendo permitido qualquer material de madeira. Deverão possuir circulação indireta. As aberturas para acesso da lenha e para limpeza deverão localizar-se na parte inferior e externa, oposta as portas de entrada dos produtos a defumar.

**IV - Câmara de cura:** O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, entre outros, necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequada, pelo tempo necessário para a sua completa cura, conforme sua tecnologia de fabricação. A câmara de cura poderá ou não possuir equipamento de climatização, quando não houver tais equipamentos, a temperatura e a umidade relativa do ar serão controlados pela abertura e fechamento da porta e janelas que obrigatoriamente terão dispositivos de proteção contra insetos. Os estabelecimentos que produzirem produtos curados que necessitem 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.

**V - 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 de 10°C (dez graus célsius), tolerando-se como máxima a temperatura de 16°C (dezesesseis graus célsius). O equipamento utilizado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo. O fatiamento só será permitido na seção de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e 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 além do fatiamento. Nesta seção os produtos receberão a embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

**§1º -** A funções de fusão e cristalização, na seção de banha, poderão ser realizadas na mesma sala, a critério do SIM.

**§2º -** É permitido o emprego de películas artificiais no preparo de embutidos, desde que aprovadas pelo SIM.



**Prefeitura Municipal de Pedro Osório**  
**Estado do Rio Grande do Sul**

**Art. 5º** - Todos os produtos fabricados devem atender as normas de higiene e rotulagem estabelecidas, assim como os padrões de qualidade e identidade conforme legislação federal.

**Art.6º** - Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário, observado o princípio da anterioridade.

Gabinete do Prefeito, 06 de novembro de 2018.

**Registre-se e Publique-se.**

  
**MOACIR OTÍLIO ALVES**  
**PREFEITO MUNICIPAL**