



Prefeitura Municipal de Pedro Osório
Estado do Rio Grande do Sul

DECRETO Nº 5658/2018

**“REGULAMENTA AS NORMAS
TÉCNICAS PARA ABATEDOURO
FRIGORÍFICO DE PESCADO E UNIDADE
DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E
PRODUTOS DE PESCADO.”**

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 abatedouro frigorífico de pescado e unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

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

§1º - Abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§2º - 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, podendo realizar também sua industrialização 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 - Tanque de 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.

II - Seção de recepção: A recepção do pescado deve ser feita em área coberta. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta sala e a seção de evisceração e filetagem, a comunicação dar-se-á através de cilindro ou esteira de lavagem do pescado. Esta área pode dispor de câmara de espera para o armazenamento do excesso de pescado fresco que não possa ser manipulado de imediato. O cilindro ou a esteira de lavagem deverá ser de material impermeável e inoxidável e de fácil higienização e dispor de água sob pressão a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado.

III - Seção de evisceração e filetagem: Deve dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte, a disposição destas deve ser de tal maneira que não haja refluxo do produto. Esta seção deve dispor de instalações ou equipamentos para colheita e transporte de resíduos de pescado. A embalagem primária pode ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação.



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

IV - Seção de embalagem secundária: Quando houver, será anexa a seção de processamento, separada desta através de parede. A operação de embalagem secundária pode também ser realizada na seção de expedição, quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação.

V - Fábrica e/ou silo de gelo: Preferencialmente o silo deve ser localizado superior às demais dependências e ser conduzido por gravidade as diferentes seções onde gelo será necessário. Esta seção pode ser dispensada desde que, a aquisição deste seja acessível e com qualidade comprovada.

VI - 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. No caso de pescado fresco serão usadas às câmaras isotérmicas e, para pescado resfriado serão usadas às câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre -0,5°C e -2°C (zero cinco e dois graus célsius negativos).

VII - Túnel de congelamento: Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas não superiores a - 25°C (menos vinte e cinco graus célsius) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18 a -20°C (menos dezoito a menos vinte graus centígrados) no menor período possível (inferior a 24 horas). Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto. Quando construídos em alvenaria, os túneis de congelamento terão paredes lisas e sem pintura para facilitar a sua higienização. As suas portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente a impactos e a baixas temperaturas. Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas: o freezer usado para congelamento não pode ser usado também para estocagem e os produtos a serem congelados devem ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

VIII - Câmara de estocagem de congelados: Construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. O isolamento como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto. As paredes sempre serão lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura. Os produtos aqui depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Somente devem ser transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos -18 a -20°C (dezoito a vinte graus célsius negativo) no seu interior. Para estabelecimentos de pequeno porte pode ser admitida a estocagem em freezers.

IX - Sala de fracionamento de produto congelado: Esta sala deve existir nos estabelecimentos que realizem fracionamento de embalagens de produtos previamente congelados e deve ser localizada continua as câmaras de estocagem, de maneira que o produto congelado não transite pelo interior de nenhuma outra seção. Deve possuir sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura ambiente mantenha-se entre 14°C e 16°C (catorze e dezesseis graus célsius).

X - Seção de higienização de caixas e bandejas: Deve possuir tanques para higienização, além de água e estrados plásticos ou galvanizados. Os equipamentos e utensílios higienizados não podem ficar depositados nesta seção. Para as caixas utilizadas na seção de recepção a higienização deve ser realizada numa seção própria localizada contígua à própria seção de recepção do pescado e estas caixas, mesmo após a higienização, não podem entrar na indústria. As caixas de uso interno, ou utilizadas na expedição de produtos prontos, devem ser higienizadas em seção que se comunique com as seções de industrialização por porta ou óculo.

XI - Seção de expedição: Deve possuir plataforma para o carregamento totalmente isolado do meio ambiente, devendo sua porta acoplar-se às portas dos veículos.

XII - Instalações para a desnaturação ou processamento de produtos não comestíveis e condenados (graxaria): Estas instalações serão construídas obedecendo às normas técnicas gerais para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal. Quando o estabelecimento não possuir instalações para processamento de produtos não comestíveis e condenados, deverá dispor de forno crematório eficiente para a completa destruição desses subprodutos, não sendo permitido, sob hipótese alguma o seu enterramento. O sangue, quando não aproveitado na fabricação de farinhas, será sempre cozido. Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento, devendo haver um contrato entre as partes com cronograma de coleta definido. Quando for utilizada esta prática e a coleta não for realizada diariamente,



Prefeitura Municipal de Pedro Osório Estado do Rio Grande do Sul

deverá existir um local adequado e afastado do corpo da indústria para armazenamento destes produtos até a chegada do veículo transportador.

§1º - Os tanques de depuração podem ser dispensados caso o lote venha acompanhado de atestado emitido pelo responsável técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

§2º - A localização dos equipamentos deve obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando os detalhes relativos à fácil higienização.

Art. 4º - Para unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado além das dependências já solicitadas no Art. 3º serão exigidas outras seções conforme o processo de conservação utilizado, respeitando as mesmas exigências quanto à natureza das instalações e equipamentos, e mantendo o fluxo de produção.

I - Seção de preparação de condimentos: Esta seção deve localizar-se contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta. Caso possua área suficiente pode servir também como depósito de condimentos e ingredientes. Como equipamentos devem possuir balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, entre outros. Todos os recipientes com condimentos devem estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes devem 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. Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pelo SIISPOA-SIM.

II - Seção de cozimento: Esta seção deve ser independente da seção de processamento e das demais seções. Deve possuir portas com fechamento automático e como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas a vapor, mesas inox, exaustores, entre outros.

III - Seção de defumação: Os fumeiros devem ser construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira. Devem possuir circulação indireta (ante fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza devem estar localizadas na parte inferior e externa.

IV - Seção da despolpadeira (carne mecanicamente separada): A seção deverá ser mantida a temperatura de 10°C (dez graus celsius) durante as operações.

V - Sala de processamento: Também denominada "seção de manipulação", esta seção será contígua à sala de evisceração e filetagem ou à câmara de resfriamento ou câmara de estocagem de congelados de matéria-prima. Terá as mesmas características da sala de fracionamento de produtos congelados. 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 a serem processados. 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. 5º - Todos os produtos fabricados devem atender as normas de 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**