

Instrução Normativa 006/2022 de 13 de maio de 2022.

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECEMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS:

O Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Agricultura e Meio Ambiente de Vacaria, concederá registro aos estabelecimentos de pescado e derivados quando seus projetos de construção forem aprovados por este Serviço, depois de cumpridos os procedimentos para obtenção de registro previstos no Decreto 101 de 26 de maio de 2021.

Os estabelecimentos de pescado e derivados que já estiverem registrados e funcionando sob o Serviço de Inspeção Municipal deverão adequar-se às presentes normas, por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando o órgão competente julgar necessário.

Este regulamento refere-se aos estabelecimentos de pescado e derivados, definidos no Decreto Municipal 101/2021.

Art. 1º Esta Instrução Normativa refere-se aos estabelecimentos de pescado e derivados definidos no Decreto 101/2021.

I – Abatedouro-frigorífico de pescado;

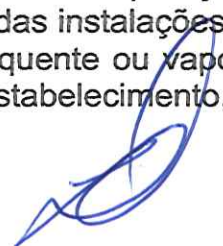
II – Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

§1º Entende-se por 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.

§ 2º 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, podendo realizar também sua industrialização.

Art. 2º Os fabricantes de produtos à base de pescado deverão participar de programas de abate e processamento de pescado e Boas Práticas de Fabricação.

Art. 3º Possuir água quente para o desenvolvimento de todas as operações em condições satisfatórias de higiene, além da adequada higienização das instalações e equipamentos. É obrigatória a instalação de 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 mínima de 82,2 °C (oitenta e dois graus Celsius e dois décimos).

Art. 4º Adotar sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura das salas de desossa e industrialização mantenham-se no máximo em 16 °C (dezesesseis graus Celsius).

1. Localização

Art. 5º A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, recomendando-se 10 (dez) metros de distância das vias públicas e divisas. Esta área deverá ser cercada com telas, não permitindo a entrada de animais domésticos.

§1º Os estabelecimentos de produtos de pescado e derivados devem ser instalados longe de fontes geradoras de odores e moscas, como estábulos, galinheiros e pocilgas.

§2º O tamanho da área a ser construída do estabelecimento de pescado e derivados deverá ser compatível com a capacidade de produção e tipo de equipamentos utilizados.

2. Instalações do estabelecimento de pescado e derivados:

Art. 6º O piso dos estabelecimentos de pescado e derivados deverá ser liso e resistente a impactos e a corrosão por detergentes ácidos e alcalis, antiderrapante e de fácil limpeza, observando declividade mínima de 1% em direção a ralos e/ou canaletas.

Art. 7º As águas de limpeza deverão passar por uma caixa de decantação.

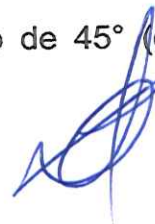
Art. 8º As paredes deverão ser em alvenaria ou isopanel, lisas e de cor clara, de fácil higienização, impermeabilizadas com azulejos ou tintas laváveis ou outro material compatível.

Art. 9º O pé-direito deve ter altura suficiente para disposição adequada dos equipamentos, permitindo boas condições de temperatura, ventilação e iluminação;

Art. 10º Todas as portas com comunicação para o exterior deverão ser metálicas e possuir dispositivo para se manterem fechadas.

Art. 11º As janelas deverão ser dotadas de telas milimétricas, fixadas em suporte metálico removível.

Art. 12º Os peitoris, quando existentes, deverão ter ângulo de 45º (quarenta e cinco graus).



Art. 13° A iluminação artificial será com luz fria protegida.

Art. 14° O teto será de alvenaria ou revestido com forro liso lavável.

Art. 15° Os lavatórios deverão possuir torneiras com desligamento automático, sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

§1° Deverá ser previsto o conjunto lavatório de mãos em todas as seções que houver o processamento dos pescados.

Art. 16° Os estabelecimentos de pescado e derivados deverão possuir equipamentos e instalações necessários para a tecnologia de industrialização dos pescados.

§1° O estabelecimento deve especificar a tecnologia que será adotada no período de registro do estabelecimento.

Art. 17° As mesas serão de aço inoxidável, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares.

Art. 18° Os equipamentos utilizados no estabelecimento de pescado e derivados deverão ser de material impermeável, de perfeito acabamento, resistentes e de fácil higienização.

Art. 19° A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, apresentando afastamento mínimo entre si e as paredes.

Art. 20° Os utensílios utilizados no estabelecimento de pescado deverão ser de material impermeável, atóxicos, de perfeito acabamento, resistentes e de fácil higienização.

4. Seções do estabelecimento de pescado e derivados:

4.1 Recepção de matéria-prima:

Art. 21° Para a recepção do pescado, o estabelecimento deve prever local coberto, com piso liso, lavável, impermeável e resistente a impactos.

§1° Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de processamento.



§2º O pescado que chega à agroindústria será insensibilizado e receberá pré-lavagem com água hipoclorada 5 ppm (cinco partes por milhão) para a retirada de sujidades superficiais.

§3º Deve existir ponto de água potável e tanques para depuração e insensibilização de pescado vivo, conforme a capacidade de abate do estabelecimento.

§4º A depuração poderá ser dispensada caso o lote venha acompanhado de Atestado, emitido pelo Responsável Técnico do criatório, informando a depuração realizada na propriedade.

4.2 Processamento do pescado:

Art. 22º A seção de abate terá área compatível com o volume de processamento.

Art. 23º O pescado oriundo da seção da recepção será encaminhado em caixas plásticas através de um óculo, onde imediatamente será descamado e eviscerado, conforme o processamento submetido.

Art. 24º Os estabelecimentos de pescado e derivados poderão realizar o glaciamento, a desossa, a separação, a filetagem e/ou a moagem da carne, desde que adote o sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se no máximo em 16°C (dezesseis graus Celsius) durante os trabalhos.

Art. 25º No caso de pescado fresco, deverão ser utilizadas as câmaras isotérmicas com gelo e para o pescado resfriado, serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre -0,5 a -2 °C (meio a dois graus Celsius negativos).

§1º Deverá possuir instalações para a fabricação 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.

Art. 26º Dispor, nos estabelecimentos que elaboram produtos congelados, de instalações frigoríficas independentes para congelamento e estocagem do produto final.

§1º 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.



§2º O pescado, uma vez descongelado, não pode ser novamente recolhido às câmaras frigoríficas.

4.3 Higienização de equipamentos e utensílios:

Art. 27º Os estabelecimentos deverão dispor de local próprio para higienização de caixas e utensílios.

§1º Poderá ser aceita a higienização de caixas e utensílios ao final do processamento no próprio local de produção, conforme análise de risco, realizada pelo S.I.M.

§2º Nesta análise de risco, o Médico Veterinário do S.I.M. deve verificar se o estabelecimento prevê meios de manter os alimentos em local protegido contra contaminações.

4.4 Cura, estocagem e expedição:

Art. 28º A cura deve ocorrer em local com a temperatura e umidade adequada para o produto derivado de pescado que está sendo processado.

Art. 29º Produtos frescos deverão ser acondicionados em câmaras frias sob a temperatura exigida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do produto.

4.5 Instalações para desnaturação de produtos não-comestíveis e condenados (graxaria)

Art. 30º Estas instalações serão construídas obedecendo, obrigatoriamente, um afastamento mínimo de 5 (cinco) metros do prédio onde são manipulados produtos comestíveis. Sua construção será inteiramente de alvenaria, com paredes lisas para facilidade de higienização e piso de concreto armado ou similar, com declive suficiente para escoamento das águas em direção às canaletas ou ralos sifonados.

Art. 31º Possuirão janelas com esquadrias metálicas, protegidas com tela à prova de insetos e portas com dispositivo de fechamento automático.

Art. 32º Os equipamentos mínimos necessários serão: tanque para cozimento do sangue que será canalizado diretamente da canaleta de sangria, quando este não for empregado na fabricação de farinha; digestor com aquecimento a vapor indireto (parede dupla) e que alcance temperatura mínima de 120 °C (cento e vinte graus Celsius), sob pressão ou, autoclave com aquecimento a vapor direto e que atinja também temperatura mínima de 120 °C (cento e vinte graus Celsius), sob pressão; percoladores e tanques para decantação e depósito de óleo.



Art. 33° Quando houver fabricação de farinha, este setor disporá também de prensa, moinho e local próprio para o depósito de farinha, sem o risco de sua contaminação.

Art. 34° É rigorosamente proibido o simples cozimento dos produtos não comestíveis e condenados em tachos abertos e sem pressão, onde a temperatura não passa de 100 °C (cem graus Celsius).

Art. 35° 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, visto que, este jamais poderá ser lançado "in natura" nos efluentes da indústria.

Art. 36° Permite-se a terceirização das operações de processamento dos subprodutos não comestíveis e condenados desde que realizadas por estabelecimento registrado e com controle dos Órgãos de Inspeção Sanitária Oficial Estadual ou Federal, devendo haver um contrato entre as partes, com cronograma de coleta definido, sendo os produtos condenados, previamente desnaturados como compostos químicos na sua origem,

§1° Em caso de alteração de estabelecimento que receberá estes produtos, esta deverá ser imediatamente comunicada ao S.I.M. e encaminhado o contrato com o novo estabelecimento.

5. Água do estabelecimento de pescado e derivados:

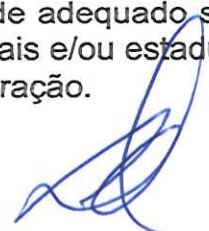
Art. 37° O estabelecimento de pescado e derivados deverá possuir rede de abastecimento de água em quantidade suficiente para as necessidades de processamento, higienização e dependências sanitárias.

Art. 38° A água de abastecimento deverá ser potável e as análises microbiológicas deverão ser realizadas conforme cronograma estabelecido pelo S.I.M.

Art. 39° O estabelecimento de pescado e derivados deverá dispor de um reservatório de água que será clorada através da instalação de clorador antes da entrada da caixa d'água.

6. Tratamento de efluentes:

Art. 40° O estabelecimento de pescado e derivados deverá dispor de adequado sistema de tratamento de efluentes, conforme orientação dos órgãos municipais e/ou estaduais de meio ambiente ou através de caixa de gordura seguido de vala de filtração.



7. Instalações acessórias:

Art. 41° Os sanitários e vestiários não poderão ter acesso direto à sala de produção.

Art. 42° Pisos e paredes deverão ser construídos de material impermeável e de fácil higienização.

Art. 43° Os vestiários deverão ter espaço adequado, armários e cabides suficientes para o número de pessoas que trabalham no estabelecimento de pescado e derivados.

Art. 44° Os depósitos de produtos químicos, material de limpeza, embalagens e rótulos deverão estar localizados fora da área de processamento.

8. Uniformes de trabalho no estabelecimento de pescado e derivados:

Art. 45° Os manipuladores que processam o pescado deverão utilizar uniformes de cor clara, limpos e em perfeito estado de conservação, sendo calça, jaleco, touca e botas exclusivas para trabalho dentro do estabelecimento de pescado e derivados.

9. Barreira Sanitária:

Art. 46° A barreira sanitária deverá estar localizada junto à porta de entrada do local de processamento, contendo lavatório de mãos que deverá possuir torneira com desligamento automático, saboneteiras com sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas descartáveis não recicladas e coletores de toalhas usadas, acionado a pedal. Junto à barreira sanitária deverá ter local para lavagem das botas, equipada com sabão líquido e escova ou equipamento de lavagem de botas automático.

10. Transporte dos produtos à base de pescados:

Art. 47° Os peixes adquiridos de abatedouro inspecionado deverão ser transportados em veículos refrigerados.

Art. 48° Os estabelecimentos devem entregar ao S.I.M. uma lista atualizada dos produtores fornecedores de matéria-prima.

Art. 49° O trânsito do pescado e seus produtos deve ser realizado por meio de transporte apropriado, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e a permitir sua conservação.



§1º Os veículos, os contentores ou os compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§2º Os veículos, os contentores ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e de produtos refrigerados devem dispor de isolamento térmico e de equipamento gerador de frio.

11. Controle de qualidade dos produtos processados de pescados:

Art. 50º Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte das empresas registradas no S.I.M., do cronograma de análises físico-química e microbiológica da água de abastecimento interno e dos produtos de origem animal.

Art. 51º No caso de produtos com análises acima dos padrões microbiológicos e físico-químicos, será feita verificação das possíveis causas e realizada ação orientativa do S.I.M., sendo coletada nova amostra em um prazo de até 30 (trinta) dias da ação orientativa.

§1º Esta ação orientativa não isenta o estabelecimento das penalidades e medidas cautelares previstas no Decreto 101 de 2021.

Art. 52º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.



Clodoaldo Dorival Rezende
Secretário de Agricultura e Meio Ambiente