**INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06, 22 DE SETEMBRO DE 2023.**

**INSTITUI NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA PESCADO E DERIVADOS**

O Secretário Municipal de Agricultura e o Diretor do Serviço de Inspeção Municipal de Tunas, Estado do Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições que lhes conferem a Lei Orgânica do Município e de acordo com o disposto na Lei Municipal nº 1381/2023 e Decreto Municipal nº 1937/2023, de agosto de 2023, ou legislações que vierem a substituí-las e/ou alterá-las.

RESOLVEM:

**Art. 1º** Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de estabelecimentos de pescado e derivados.

**CAPÍTULO I**

# DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Art. 2°** O Serviço de Inspeção Municipal (S.I.M), da Secretaria Municipal da Agricultura de Tunas só concedera registro a estabelecimentos de pescado e derivados quando seus projetos de construção forem previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

**Art. 3º** Os Abatedouros Frigoríficos de Pescado e Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado que já estiverem registrados 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 obrigatoriamente, aprovados pelo SIM antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

**CAPÍTULO II**

# DAS DEFINIÇÕES

**Art. 4°** Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

1. - Abatedouro Frigorifico 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.
2. - Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado: o estabelecimento destinado à recepção, à lavagem do pescado recebido da produção primária, a 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.
3. - 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.
4. - Equipamentos: tudo que diz respeito ao maquinário, mesas, tanques, carros e demais utensílios utilizados nos trabalhos industrialização do pescado
5. Operações: tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção do pescado e seus subprodutos.

# CAPÍTULO III

**DAS CARACTERISTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

**Art. 5º** As características gerais deverão obedecer às Normas Técnicas gerais de Instalações e Equipamentos para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal, devendo a disposição e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

**CAPÍTULO IV**

# DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

**Art. 6º** O 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.

**Parágrafo único.** Caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

**Art. 7º** A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem.

**Art. 8º** A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.

**Art. 9°** O cilindro ou esteira de lavagem deverá ser constituído de material impermeável e inoxidável e de fácil higienização e dispor de água sob pressão com cinco partes por milhão (5,0 ppm) de cloro residual a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado.

**Art. 10.** Os túneis poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terão camada de material de isolamento, constituída por isopor, com espessura mínima de 0,20m (vinte centímetros). Está sendo empregada também a resina de poliuretano expandido, com melhores resultados como material de isolamento.

**Parágrafo único.** O isolamento deverá abranger o piso, as paredes e o teto dos túneis de congelamento, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

**Art. 11.** Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

1. o freezer usado para congelamento não poderá ser usado também

para estocagem;

1. Os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

**Art. 12.** A câmara de estocagem de congelados deverá ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer dos dois casos terá isolamento de isopor, com 0,20m (vinte centímetros de espessura).

**§1** O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

**§2** Os produtos aqui depositados, devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados. Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos 18cº (menos dezoito graus centígrados) no seu interior. Nessa câmara os produtos ficarão

armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior a -18°C (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

**§3** Para estabelecimentos de pequeno porte será admitida a mantenham os produtos nas temperaturas previstas pela legislação.

**Art. 13.** A sala de fracionamento de produtos congelados deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens *master,* de produtos previamente congelados. Esta sala possuirá as seguintes características:

1. Pé-direito mínimo de 3,00m (três metros);
2. Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha entre 14°C e 16"C (quatorze e dezesseis graus centigrados) durante os trabalhos;
3. O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará enormemente a sua climatização. Caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário;
4. Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
5. As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
6. As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. E recomendável o uso de portas com isolamento térmico;
7. Ser localizada contigua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de acionamento não transite pelo interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens;
8. Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor. A critério do S.I.M esta operação poderá ser feita na seção de evisceração e filetagem quando não estiver ocorrendo a evisceração e filetagem.

estocagem em freezers domésticos, desde que possuam medidor de temperatura externo e que

**Art. 14.** As caixas utilizadas na recepção do pescado íntegro (sem lavagem prévia) serão higienizadas numa seção própria localizada contigua à seção de recepção do pescado. Estas caixas, mesmo após a higienização, não entrarão na indústria. Poderão ser higienizadas na seção de recepção do pescado.

**Art. 15.** As caixas de uso interno, ou utilizadas na expedição de produtos prontos, serão higienizadas em seção que se comunique com as seções de industrialização por porta ou óculo. Poderão ser higienizadas na seção de evisceração e/ou filetagem após o fim dos trabalhos.

**Art. 16.** O setor de expedição possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio-ambiente, devendo sua porta acoplar-se às portas dos veículos. Deverá ser coberta.

**Art. 17.** A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, de modo a facilitar os trabalhos de inspeção e de higienização, recomendando-se um afastamento entre si e em relação a paredes, colunas e divisórias.

**Art. 18.** O material empregado na constituição dos equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser impermeável e de fácil higienização, preferencialmente de aço inoxidável ou outros materiais aceitos pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

# CAPÍTULO V

# DOS MANIPULADORES

**Art. 19.** Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes próprios para o desempenho das atividades e de uso exclusivo para tal finalidade.

**§1** O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deve usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

**§2** O funcionário que exercer outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, concomitantemente ao funcionamento das áreas onde ocorra manipulação de produtos comestíveis, deverá usar uniforme de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores, consistindo este, no mínimo, em bota, calça e jaleco ou macacão

**Art. 20.** Todo o pessoal que manipular alimentos deverá, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeado ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal.

# CAPÍTULO VI

# DO TRANSPORTE

**Art. 21.** Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

# CAPÍTULO VII

# DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

**Art. 22**. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do S.I.M., ficando o Secretário Municipal da Agricultura e o Coordenador do S.I.M com a atribuição de editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

**Art. 23.** Ficam revogadas as disposições em contrário.

**Art. 24.** Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação

Tunas, 22 de setembro de 2023.

Eleandro Kotosvw Fantoni

Secretário da Agricultura

Fábio Zuchetto Bridi

Diretor do Serviço de Inspeção Municipal