



## INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 006, DE 22 DE JUNHO DE 2020

“INSTITUI AS NORMAS OFICIAIS PARA ESTABELECIMENTO DE ABATE E INDUSTRIALIZAÇÃO DE PESCADO REGISTRADOS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – S.I.M DE ARAMBARÉ”.

O Prefeito Municipal através da Secretaria Municipal da Agricultura e o Coordenador do Serviço de Inspeção Municipal de Arambaré, 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 n.º 2.252/2019, e Decreto Municipal nº1.837, de 27 de maio de 2020;

### RESOLVEM:

**Art. 1º** – Estabelecimento de Abate e Industrialização de Pescado é o estabelecimento que possui dependências, instalações e equipamentos para recepção, lavagem, insensibilização, abate, processamento, transformação, preparação, acondicionamento e frigorificação, com fluxo adequado à espécie de pescado a ser abatida, dispondo ou não de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis.

**Art. 2º** – Estação Depuradora de Moluscos Bivalves é o estabelecimento que possui dependências próprias para recepção, depuração, embalagem e expedição de moluscos bivalves.

**Art. 3º** – São produtos e derivados comestíveis de pescado aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou parte dele, aptos para o consumo humano.

**Parágrafo único** – Qualquer derivado de pescado deve conter no mínimo 50% (cinquenta por cento) de pescado.

I – Esse percentual não prevalecerá para produtos compostos à base de pescado, os quais devem ser submetidos à análise e registro junto ao S.I.M.

**Art. 4º** – Os controles oficiais do pescado, seus produtos, derivados e compostos, no que for aplicável, abrangem, entre outros:

I – Origem das matérias-primas;

II – Análises sensoriais;

III – Indicadores de frescor;

IV – Histamina, nas espécies formadoras;

V – Outras análises físico-químicas ou microbiológicas;

VI – Aditivos, resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes;

VII – Biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana;

VIII – Parasitos;

IX – Espécies venenosas, como das famílias Tetraodontidae, Diodontidae, Molidae e Canthigasteridae;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

e

X – Espécies causadores de distúrbios gastrintestinais, como Ruvettus pretiosus e Lepdocybium flavobrunneum.

**Art. 5º** – Os produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado, de acordo com o processamento, compreendem:

- I – Produtos frescos;
- II – Produtos resfriados;
- III – Produtos congelados;
- IV – Produtos descongelados;
- V – Surimi;
- VI – Produtos à base de surimi;
- VII – Produtos de pescado empanados;
- VIII – Produtos de pescado em conserva;
- IX – Produtos de pescado em semiconserva;
- X – Patê ou pasta de pescado;
- XI - Caldo de pescado;
- XII – Produtos de pescado embutidos;
- XIII – produtos de pescado secos e curados;
- XIV – produtos de pescado liofilizados;
- XV - concentrado proteico de pescado;
- XVI – extrato de pescado;
- XVII – gelatina de pescado;
- XVIII - geleia de pescado.

**Parágrafo único** – É permitido o preparo de outros tipos de produtos, derivados e compostos de pescado, desde que aprovados pelo S.I.M.

**Art. 6º** – Produtos frescos são aqueles obtidos de pescado fresco, não transformado, inteiro ou preparado, acondicionados, conservados pela ação do gelo ou outros métodos de conservação de efeito similar, mantido unicamente em temperaturas próximas à de gelo fundente.

**Parágrafo único** – Entende-se por preparados aqueles produtos que foram submetidos a uma operação que alterou a sua integridade anatômica, tal como a evisceração, o descabeçamento, os diferentes cortes e outras formas de apresentação.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



**Art. 7º** – Produtos resfriados são aqueles obtidos de pescado, transformados, embalados e mantidos sob refrigeração.

§1º – Entende-se por transformados aqueles produtos resultantes da transformação da natureza do pescado, de forma que não seja possível retornar às características originais.

§2º – Os produtos obtidos de répteis e anfíbios, mesmo quando não transformados, podem ser designados como resfriados.

**Art. 8º** – Produtos congelados de pescado são aqueles submetidos a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de  $-0,5^{\circ}\text{C}$  (cinco décimos de grau Celsius negativo) a  $-5^{\circ}\text{C}$  (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§1º – O produto somente pode ser considerado congelado após a temperatura de seu centro térmico alcançar  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos).

§2º – As câmaras de estocagem do estabelecimento produtor devem possuir condições de armazenar o produto a temperaturas não superiores a  $-18^{\circ}\text{C}$  (dezoito graus Celsius negativos).

§3º – É permitida a utilização do congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a  $-9^{\circ}\text{C}$  (nove graus Celsius negativos) em seu centro térmico, devendo ter como limite máximo esta temperatura durante a armazenagem.

**Art. 9º** – Produtos descongelados de pescado são aqueles que foram inicialmente congelados e submetidos a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantidos em temperaturas próximas à de gelo fundente. Parágrafo único – Na designação do produto deve ser incluída a palavra descongelado. I – O rótulo dos produtos previstos neste parágrafo deve apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito a expressão NÃO RECONGELAR.

**Art. 10** – Produtos de pescado empanados são aqueles congelados elaborados a partir de pescado, seus produtos ou ambos, adicionados de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, moldados ou não e revestidos de cobertura apropriada que o caracterize, submetidos ou não a tratamento térmico.

**Art. 11** – Produto de pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetidos à esterilização comercial.

**Art. 12** – As conservas de pescado compreendem, entre outras:

I – Conserva ao Próprio Suco com outro meio de cobertura;

II – Conserva em Azeite ou em Óleos Comestíveis;

III – Conserva em Escabeche;

IV – Conserva em Vinho Branco; e

V – Conserva em Molho.

§1º – A Conserva de Pescado ao Próprio Suco com outro meio de cobertura é o produto em que o pescado preserva seu próprio líquido de constituição acrescido de outro meio de cobertura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

§2º – A Conserva de Pescado em Azeite ou em Óleo Comestível é o produto que tenha por meio de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

I – O azeite ou o óleo comestível utilizado isoladamente ou em mistura com outros ingredientes deve ser puro;

II – Permite-se o emprego de um único óleo ou a mistura de vários óleos comestíveis na elaboração das conservas de que trata o presente parágrafo, a juízo do S.I.M; e

III – A designação em azeite fica reservada para as conservas que tenham azeite de oliva como meio de cobertura.

§3º – A Conserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

§4º – A Conserva de Pescado em Vinho Branco é o produto que tenha por meio de cobertura principal vinho branco, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

§5º – A Conserva de Pescado em Molho é o produto que tenha por meio de cobertura molho com base em meio aquoso ou gorduroso, adicionado ou não de aditivos.

I – Na composição dos diferentes molhos, o ingrediente principal que o caracteriza deve fazer parte do nome do produto.

§6º – As conservas de pescado submetidas à esterilização comercial devem seguir as normas específicas e os controles e verificações exigidos para as conservas de produtos cárneos.

**Art. 13** – Produto de pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionados ou não de ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

**Art. 14** – As semiconservas de pescado compreendem, entre outras:

I – Pescado Anchovado; e

II – Pescado em Escabeche.

§1º – A Semiconserva de Pescado Anchovado é o produto obtido a partir da cura prolongada do pescado pelo sal e microrganismos fermentativos, até que atinja características sensoriais específicas de cor, sabor, odor e textura, adicionado ou não de ingredientes e aditivos, envasado com óleos comestíveis ou azeite de oliva.

§2º – A Semiconserva de Pescado em Escabeche é o produto que tenha por meio de cobertura, o vinagre, adicionado de sal, acrescido ou não de outros ácidos alimentícios e substâncias aromáticas, com pH apropriado ao produto.

**Art. 15** – Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado, partes dele ou seus produtos comestíveis, transformados em pasta, adicionados de ingredientes e aditivos, submetidos a processo tecnológico específico.

**Parágrafo único** – O produto deve ser classificado de acordo com a composição da matéria-prima, as técnicas de fabricação e as características físico-químicas de cada tipo de produto, conforme disposto em normas complementares.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**Art. 16** – Caldo de pescado, seguido das designações que couberem, é o produto líquido obtido pelo cozimento das partes comestíveis de pescado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.

**Art. 17** – Embutidos de pescado são aqueles produtos elaborados com pescado, adicionados de ingredientes e aditivos, curados ou não, cozidos ou não, defumados ou não e dessecados ou não.

**Art. 18** – Produtos Curados de pescado são aqueles provenientes de pescado, tratado pelo sal, adicionados ou não de aditivos.

**Parágrafo único** – O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

**Art. 19** – Os Produtos Curados de Pescado compreendem, entre outros:

- I – Pescado Salgado;
- II – Pescado Salgado-Seco;
- III – Pescado Prensado; e
- IV – Pescado Defumado.

§1º – O Pescado Salgado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos.

I – O Pescado Salgado quando envasado em salmoura é designado Pescado em Salmoura.

§2º – O Pescado Salgado-Seco é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de dessecação.

§3º – O Pescado Prensado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de prensagem.

§4º – O Pescado Defumado é o produto obtido pelo tratamento de pescado com sal, adicionado ou não de aditivos e seguido de defumação.

**Art. 20** – Os Produtos Secos ou Desidratados de pescado compreendem, entre outros:

- I – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural; e
- II – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial.

§1º – Pescado Seco ou Desidratado por processo natural é o produto obtido pela dessecação do pescado, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.

§2º – Pescado Seco ou Desidratado por processo artificial é o produto obtido pela dessecação profunda do pescado, em equipamento específico, adicionado ou não de aditivos.

I – Pescado Liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos.

a) O processo de liofilização é realizado em temperatura baixa e sob vácuo, com a eliminação de água e substâncias voláteis.

**Art. 21** – Concentrado proteico de pescado é o produto estável à temperatura ambiente resultante da transformação do pescado, na qual se tenha concentrado a proteína, extraindo-se água e gordura, por meio de tecnologia apropriada.

**Art. 22** – Extrato de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado concentrado, adicionado ou não de ingredientes e aditivos.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**Art. 23** – Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como bexiga natatória, ossos, peles e cartilagens.

**Art. 24** – Geleia de pescado, seguido das designações que couberem, é o caldo de pescado adicionado de gelatina comestível.

**Art. 25** – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processo de elaboração, são considerados alterados quando apresentem:

- I – Deteriorações em suas características físicas, químicas ou biológicas;
- II – Alterações em suas características sensoriais;
- III – alterações em suas características intrínsecas ou nutricionais;
- IV – Tratamento tecnológico inadequado;
- V – Cistos, larvas e parasitos;
- VI – Corpos estranhos, sujidades ou outras evidências que demonstrem pouco cuidado na manipulação, elaboração, preparo, conservação ou acondicionamento; e
- VII – Apresente outras alterações que os tornem impróprios, a juízo do S.I.M.

**Parágrafo único** – Os produtos nessas condições serão apreendidos cautelarmente e terão seu destino definido pela Inspeção, de acordo com as normas de destinação estabelecidas pelo S.I.M.

**Art. 26** – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis, respeitadas as particularidades de cada espécie, de acordo com o processamento, devem ser considerados alterados e impróprios para consumo humano na forma em que se apresentam, no todo ou em partes, quando apresentem:

- I – A superfície úmida, pegajosa e exsudativa;
- II – Partes ou áreas flácidas ou com consistência anormal à palpação;
- III – Sinais de deterioração;
- IV – Coloração ou manchas impróprias;
- V – Perfuração dos envoltórios dos embutidos por parasitos;
- VII – Odor e sabor estranhos;
- VIII – Resultados das análises físicas, químicas, microbiológicas, parasitológicas, de resíduos de produtos de uso veterinário ou de contaminantes acima dos limites máximos estabelecidos pela legislação específica; e
- IX – cistos, larvas ou parasitos em proporção maior que a estabelecida em normas complementares.

**Parágrafo único** – Podem ser também considerados impróprios para o consumo humano, na forma como se apresentam, quando divergirem do disposto no presente Regulamento para os produtos cárneos, naquilo que lhes for aplicável.

**Art. 27** – O pescado, seus produtos, derivados e compostos comestíveis são considerados fraudados (adulterados ou falsificados) quando:

- I – Elaborados com pescado diferente da espécie declarada no rótulo;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

- II – Contenham substâncias estranhas à sua composição;
- III – Apresentem composição ou formulações diferentes das permitidas pela legislação;
- IV – Houver adição de água ou outras substâncias com o intuito de aumentar o volume e o peso do produto;
- V – Apresentar adulteração na data de fabricação, data ou prazo de validade do produto;
- VI – Utilizadas denominações diferentes das previstas no presente Regulamento; ou
- VII – Utilizados procedimentos técnicos inadequados que alterem as características sensoriais, podendo atingir os componentes do alimento, comprometendo sua inocuidade, qualidade ou valor nutritivo.

**Art. 28** – Na elaboração de produtos, derivados e compostos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica

**Art. 29** – Produtos não comestíveis de pescado são obtidos de pescado ou qualquer resíduo deste, que se enquadre nas denominações e especificações do presente Regulamento.

**Parágrafo único** – Os resíduos resultantes da manipulação e elaboração de pescado, bem como o pescado condenado, considerando os riscos de sua utilização devem ser destinados preferencialmente ao preparo de produtos não comestíveis.

**Art. 30** – São considerados produtos não comestíveis de pescado a farinha de pescado, o óleo de pescado, a cola de pescado, o solúvel concentrado de pescado e o pescado para isca, entre outros.

§1º – A definição dos referidos produtos bem como de suas características de identidade e qualidade devem ser regulamentadas pelo setor competente do município.

§2º – A farinha de pescado que não atender às especificações deste Regulamento e todo produto não comestível que possa ser utilizado como fertilizante podem ser destinados à preparação de adubo de pescado.

**Art. 31** – Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas no presente Regulamento para os produtos cárneos e legislação específica.

**Art. 32** – Tanques 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** – Poderão ser dispensados caso o lote venha acompanhado de Atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade.

**Art. 33** – A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 3 (três) metros.

**Parágrafo único** – Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem possibilidade de trânsito de pessoal entre está e a seção de evisceração e filetagem.

**Art. 34** – A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**Art. 35** – Para a evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem) com uma tomada de água a cada m<sup>2</sup> de mesa.

§1º – A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto.

§2º – A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

**Art. 36** – Deverá dispor de instalações ou equipamentos adequados à colheita e transporte de resíduos de pescado, resultantes do processamento, para o exterior das áreas de manipulação de produtos comestíveis.

**Art. 37** – Quando houver, a seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento.

**Parágrafo único** – A operação da embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permita tal operação sem prejuízo das demais.

**Art. 38** – As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária e o acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

**Parágrafo único** – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte as embalagens secundárias poderão permanecer na seção de expedição, desde que tenha espaço para tal.

**Art. 39** – Deverá possuir instalações para o fabrico 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.

**Parágrafo único** – Preferencialmente o silo para o gelo deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, seja conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

**Art. 40** – O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

**Art. 41** – As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo normas, tais como:

- I) as portas terão largura mínima de 1,20 (um metro e vinte centímetros);
- II) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza; possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não podendo existir ralos em seu interior;
- III) possuir estrados de material impermeável para deposição de caixas de produtos.

**Art.42** – A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

**Parágrafo único** – Quando construídas de alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.





ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



**Art. 43** – No caso de pescado fresco serão usadas as câmaras isotérmicas e, para o pescado resfriado serão usadas as câmaras de resfriamento que mantenham o pescado com temperatura entre  $-0,5^{\circ}\text{C}$  e  $-2^{\circ}\text{C}$ .

**Art. 44** – Os túneis de congelamento rápido, quando necessário, terão de atingir temperaturas não superiores a  $-25^{\circ}\text{C}$  (menos vinte e cinco graus) e fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até  $-18^{\circ}\text{C}$  à  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no menor período possível.

§1º – Poderão ser construídos em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos.

§2º – 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 à impactos e à baixas temperaturas, e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§ 3º – Será admitido o congelamento em freezer com as seguintes ressalvas:

- I) O freezer usado para congelamento não poderá ser usado também para estocagem;
- II) os produtos a serem congelados deverão ser dispostos em prateleiras permitindo o espaçamento a fim de acelerar o congelamento.

**Art. 45** – A câmara de estocagem de congelados deve ser construída em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos, as paredes serão sempre lisas, impermeáveis e de fácil higienização, não sendo usado nenhum tipo de pintura, a iluminação será com lâmpadas providas de protetores contra estilhaços, as portas serão sempre metálicas ou de material plástico resistente à impactos e mudanças bruscas de temperatura e terão largura mínima de 1,20 m (um metro e vinte centímetros).

§1º – Os produtos depositados devem estar totalmente congelados e adequadamente embalados e identificados.

§2º – Só serão transferidos dos túneis de congelamento para a câmara de estocagem os produtos que já tenham atingidos  $-18^{\circ}\text{C}$  a  $-20^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito à menos vinte graus centígrados) no seu interior e nessa câmara os produtos ficarão armazenados sobre estrados ou em paletes, afastados das paredes e do teto e em temperatura nunca superior à  $-18^{\circ}\text{C}$  (menos dezoito graus centígrados) até a sua expedição.

§3º – Será admitida a estocagem em freezers.

**Art. 46** – A sala de fracionamento de produto congelado deverá existir nos estabelecimentos que realizarem fracionamento de embalagens master, de produtos previamente congelados.

§1º – Esta sala possuirá as seguintes características:

- I) Pé-direito mínimo de 2,70 m (dois metros e setenta centímetros).
- II) Sistema que permita que a temperatura da sala mantenha-se entre  $14^{\circ}\text{C}$  e  $16^{\circ}\text{C}$  (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;
- III) O uso de janelas nesta seção não é recomendado, pois a existência destas prejudicará a sua climatização e caso for de interesse da empresa a iluminação natural da seção, poderão ser utilizados tijolos de vidro refratário ou outro mecanismo aprovado pela inspeção;
- IV) ser localizada contígua às câmaras de estocagem de matéria-prima, de maneira que o produto congelado ao sair das câmaras com destino à sala de fracionamento não transitem pelo



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICIPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

interior de nenhuma outra seção, bem como manter proximidade com a câmara de produtos prontos, com a expedição e com o depósito de embalagens.

- V) possuir seção de embalagem secundária independente da sala de fracionamento, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara ou na seção de expedição, desde que esta possua dimensões que permitam a execução desta operação, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor.

§2º – Quando se tratar de agroindústria rural de pequeno porte o fracionamento de embalagens master poderá ocorrer na seção de evisceração e filetagem, desde que tenha espaço e equipada para tal e realizado em momentos diferentes.

**Art. 47** – Na seção de higienização de caixas e bandejas o uso de madeira é proibido, que terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização e disporá ainda de água sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados, sendo que os equipamentos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

**Art. 48** – A seção de expedição possuirá plataforma para o carregamento, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos.

**Art. 49** – O pé-direito deverá ter no mínimo 2,60 m (dois metros e sessenta centímetros).

**Art. 50** – As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante) e quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla.

**Art. 51** – Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos no sentido contrário ao fluxo de produção, isto é, os resíduos deverão ser conduzidos em direção à entrada do pescado na mesa, enquanto que o pescado já eviscerado se encaminhará às seções de resfriamento ou industrialização.

**Art. 52** – As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

**Art. 53** – O almoxarifado, quando necessário, será de alvenaria, ventilados e com acesso independente ao das diversas seções da indústria, podendo ter comunicação com estas através de óculo para passagem de material

**Art. 54** – A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria e as atividades e os acessos serão totalmente independentes tolerando-se a comunicação interna do varejo com a indústria por óculo.

**Art. 55** – a seção de preparação de condimentos, quando necessária, localizar-se-á contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, sendo que quando possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, e neste caso deverá possuir acesso externo para este.

**Parágrafo único** – Esta seção poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento.

**Art. 56** – Os condimentos e ingredientes estarão 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL  
MUNICÍPIO DE ARAMBARÉ



SECRETARIA DA  
AGRICULTURA E  
MEIO AMBIENTE

**Art. 57** – Cuidados especiais deverão ser dispensados aos nitritos e nitratos pelo perigo à saúde que os mesmos representam.

**Art. 58** – A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções e terá portas com fechamento automático, possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, podendo ter mesas inox, exaustores etc.

**Art. 59** – Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira e as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão ser externas.

**Art. 60** – A seção de despoldadeira deverá ser mantida a temperatura de 10oC durante as operações.

**Art. 61** - Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Arambaré/RS 22 de junho de 2020.

Alaor Pastoriza Ribeiro  
Prefeito Municipal  
Resp. pela Secretaria Municipal de Agricultura

Coordenador do Serviço Municipal de Inspeção