

**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

DECRETO Nº 10.807, DE 21 DE JANEIRO DE 2021.

INSTITUÍ NORMAS TÉCNICAS E
INSTRUÇÕES NORMATIVAS
REFERENTE AO SERVIÇO DE
INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL
DE ORIGEM ANIMAL NO ÂMBITO DO
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES.

DIOGO SEGABINAZZI SIQUEIRA, Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município,

CONSIDERANDO as disposições da Lei Municipal nº 6.060, de 1º de março de 2016,

D E C R E T A:

Art. 1º Ficam instituídas as Instruções Normativas relativas ao serviço de inspeção sanitária e industrial de origem animal.

I - ANEXO I (Instrução normativa 01: Institui as normas oficiais para rotulagem e embalagem de produtos de origem animal);

II - ANEXO II (Instrução normativa 02: institui carimbos oficiais de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal);

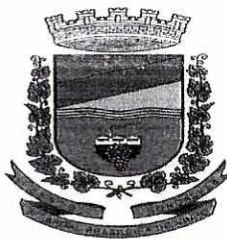
III - ANEXO III (Instrução normativa 03: Institui normas para realização de análises laboratoriais de produtos fatiados);

IV - ANEXO IV (Instrução normativa 04: Institui os procedimentos para o cálculo do risco estimado associado ao estabelecimento para determinar a frequência mínima de fiscalização).

Art. 2º Ficam instituídas as Normas Técnicas para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal.

I - ANEXO V (Normas técnicas de instalações e equipamentos para estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal);

II - ANEXO VI (Normas técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de carnes e produtos cárneos);



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

III - ANEXO VII (Normas técnicas de instalações e equipamentos para abatedouro de pescado e unidade de beneficiamento de pescado e de produtos de pescado);

IV - ANEXO VIII (Normas técnicas de instalações e equipamentos para leite e derivados);

V - ANEXO IX (Normas técnicas de instalações e equipamentos para granja avícola e unidade de beneficiamento de ovos e derivados);

VI - ANEXO X (Normas técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de produtos de abelha);

VII - ANEXO XI (Normas técnicas de instalações e equipamentos para unidade de beneficiamento de produtos de origem animal).

Art. 2º Este decreto entra em vigor na data de sua publicação.

GABINETE DO PREFEITO MUNICIPAL DE BENTO GONÇALVES, aos vinte e um dias do mês de janeiro de dois mil e vinte e um.

Registre-se e Publique-se.

Sidgrei A. Machado Spassini
Procurador-Geral do Município

DIOGO SEGABINAZZI SIQUEIRA
Prefeito Municipal

Gustavo Baldasso Schramm
Subprocurador-Geral do Município

Registrado (a) às fls. 86
e publicado (a)
Em 22 / 01 / 21



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

ANEXO I

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 21 DE JANEIRO DE 2021

**INSTITUI AS NORMAS OFICIAIS PARA
ROTULAGEM E EMBALAGEM DOS
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.**

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 6.060 de 23 de março DE 2016, resolve:

Art. 1º Todos os produtos entregues ao comércio devem estar identificados por meio de rótulos registrados no órgão competente, no caso das empresas registradas no município o órgão é o SIM, quer quando destinados ao consumo direto, quer quando se destinam a outros estabelecimentos que os vão beneficiar.

Parágrafo Único. Cabe à empresa fabricante registrada no SIM o atendimento à legislação vigente em matéria de rotulagem e industrialização de produtos de origem animal, bem como o fiel cumprimento do que foi aprovado e registrado.

Art. 2º Os processos de registro de rotulagem deverão ser protocolados no sistema de protocolo da Prefeitura e endereçados ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal e/ou Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º Para a solicitação do registro de produto (rotulagem) é necessário preencher as informações solicitadas, de acordo com Formulário Específico de Registro de Produtos e anexar o(s) croqui(s) do(s) rótulo(s). Em alguns casos poderão ser anexados documentos pertinentes à avaliação do processo, como a certificação para produtos orgânicos, autorização de uso de marca de terceiros, laudos de análise, etc.

§ 2º No caso de produtos cárneos in natura, não formulados, a nomenclatura deverá ser uniformizada pela Resolução DIPOA/SDA nº 01/2003.

§ 3º Quando se trata do registro de produtos para os quais consta na legislação vigente Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade – RTIQ e no caso de produtos que não possuam RTIQ, a análise final e o registro ficam sob responsabilidade do DIPOA. Em todos os casos deve constar no processo de registro o parecer do coordenador do DIPOA.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

Art. 3º Todos os processos de aprovação de rótulos de produtos de origem animal deverão, obrigatoriamente, receber parecer, favorável ou não, do DIPOA que tomará a decisão com base na legislação vigente.

Art. 4º Os produtos devem possuir em seus rótulos ou embalagens as informações obrigadas pela legislação vigente (ANEXOS I E II desta Instrução Normativa).

Art. 5º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

ANEXO I

INFORMAÇÕES GERAIS PARA RÓTULOS

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS

Os produtos de origem animal embalados não devem ser descritos ou apresentar rótulo que:

1.1.1 Utilize vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam tornar as informações falsas, incorretas, insuficientes, ou que possa induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano, em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento ou forma de uso do produto de origem animal;

1.1.2. Atribua efeitos ou propriedades que não possuam ou não possam ser demonstradas;

1.1.3. Destaque a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de origem animal de igual natureza, exceto nos casos previstos em regulamentos técnicos específicos;

1.1.4. Ressalte, em certos tipos de produtos de origem animal processado, a presença de componentes que sejam adicionadas como ingredientes em todos os produtos de origem animal com tecnologia de fabricação semelhante;

1.1.5. Ressalte qualidades que possam induzir a engano com relação a reais ou supostas propriedades terapêuticas que alguns componentes ou ingredientes tenham ou possam ter quando consumidos em quantidades diferentes daquelas que se encontram no produto de origem animal ou quando consumidos sob forma farmacêutica;

1.1.6. Indique que o produto de origem animal possui propriedades medicinais ou terapêuticas;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

1.1.7 Aconselhe seu consumo como estimulante, para melhorar a saúde, para prevenir doenças ou com ação curativa.

1.2. As denominações geográficas de um país, de uma região ou de uma população, reconhecidas como lugares onde são fabricados produtos de origem animal com determinadas características, não podem ser usadas na rotulagem ou na propaganda de produtos de origem animal fabricados em outros lugares quando possam induzir o consumidor a erro, equívoco ou engano.

1.3. Quando os produtos de origem animal são fabricados segundo tecnologias características de diferentes lugares geográficos, para obter produtos de origem animal com propriedades sensoriais semelhantes ou parecidas com aquelas que são típicas de certas zonas reconhecidas, na denominação do produto de origem animal deve figurar a expressão "tipo", com letras de igual tamanho, realce e visibilidade que as correspondentes à denominação aprovada no regulamento vigente no país de consumo.

1.4. A rotulagem dos produtos de origem animal deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento.

2. APRESENTAÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

2.1. Deve constar do painel principal a denominação de venda do produto de origem animal, sua qualidade, pureza ou mistura, quando regulamentada, a quantidade nominal do conteúdo do produto, em sua forma mais relevante em conjunto com o desenho, se houver, e em contraste de cores que assegure sua correta visibilidade.

2.1.1. O tamanho das letras e números da rotulagem obrigatória, exceto a indicação da denominação (nome) de venda do produto de origem animal e dos conteúdos líquidos, não será inferior a 1mm.

2.2. Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

3. DENOMINAÇÃO (NOME) DE VENDA DO PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL

3.1. O nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam.

3.2. A denominação (nome) de venda do produto de origem animal deve ser indicada no rótulo de acordo com a estabelecida no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Produto.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

3.3. A denominação (nome) ou a denominação e a marca do produto de origem animal deverá (ão) estar de acordo com os seguintes requisitos:

3.3.1. Quando em um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade for estabelecido uma ou mais denominações para um produto de origem animal, deverá ser utilizada pelo menos uma dessas denominações;

3.3.2. Poderá ser empregada uma denominação consagrada, de fantasia, de fábrica ou uma marca registrada, sempre que seja acompanhada de uma das denominações (nome) indicadas na alínea "3.2";

3.3.3 Poderão constar palavras ou frases adicionais, necessárias para evitar que o consumidor seja induzido a erro ou engano com respeito à natureza e condições físicas próprias do produto de origem animal, as quais devem estar junto ou próximas da denominação (nome) do produto de origem animal. Por exemplo: tipo de cobertura, forma de apresentação, condição ou tipo de tratamento a que tenha sido submetido.

3.3.3.1. No caso de queijos condimentados: quando for adicionado apenas um condimento ao queijo, deverá ser citado na denominação de venda. Exemplo: QUEIJO MUSSARELA COM PIMENTA.

3.3.3.2. Se for adicionado mais de um condimento, não há necessidade de mencionar todos eles na denominação de venda, podendo ser utilizada apenas a expressão "condimentado". Exemplo: QUEIJO MUSSARELA CONDIMENTADO

3.3.4. Após a qualidade e natureza do alimento deve ser identificado o método de conservação caso o produto seja RESFRIADO ou CONGELADO. Por exemplo: Peito de frango temperado RESFRIADO/CONGELADO.

3.3.5. A nomenclatura de produtos cárneos não formulados em uso para aves, coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, equídeos, ovos e outras espécies de animais, deve ser baseada na *Resolução N° 1, de 9 de janeiro de 2003, do MAPA*.

4. LISTA DE INGREDIENTES

4.1. A lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS (Sistema Internacional de Numeração);

4.2. Com exceção de produtos de origem animal com um único ingrediente (por exemplo: carne resfriada, leite pasteurizado, peixe cru resfriado e outros) deve constar do rótulo uma lista de ingredientes;

4.3. A lista de ingredientes deve constar do rótulo precedida da expressão "ingredientes:" ou "ingr.:", de acordo com o especificado abaixo:



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

4.3.1 Todos os ingredientes deverão constar em ordem decrescente da respectiva proporção;

4.3.2. Quando um ingrediente for um produto de origem animal elaborado com dois ou mais ingredientes, este ingrediente composto, definido em um regulamento técnico específico, pode ser declarado como tal na lista de ingredientes, sempre que venha acompanhado imediatamente de uma lista, entre parênteses, de seus ingredientes em ordem decrescente de proporção;

4.3.3. Quando para um ingrediente composto for estabelecido um nome em um Regulamento Técnico específico, e represente menos que 25% (vinte e cinco por cento) do produto de origem animal, não será necessário declarar seus ingredientes, com exceção dos aditivos alimentares que desempenhem uma função tecnológica no produto acabado;

4.3.4. A água deve ser declarada na lista de ingredientes, exceto quando formar parte de salmouras, xaropes, caldas, molhos ou outros similares, e estes ingredientes compostos forem declarados como tais na lista de ingredientes; não será necessário declarar a água e outros componentes voláteis que se evaporem durante a fabricação;

4.3.5. Quando se tratar de produtos de origem animal desidratados, concentrados, condensados ou evaporados, que necessitam de reconstituição para seu consumo, por meio da adição de água, os ingredientes podem ser enumerados em ordem de proporção (m/m) no produto de origem animal reconstituído. Nestes casos, deverá ser incluída a seguinte expressão: "Ingredientes do produto preparado segundo as indicações do rótulo";

4.3.6. No caso de misturas de frutas, de hortaliças, de especiarias ou de plantas aromáticas em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso), estas poderão ser enumeradas seguindo uma ordem diferente, sempre que a lista desses ingredientes venha acompanhada da expressão: "em proporção variável".

4.3.7. Os aditivos alimentares devem ser declarados fazendo parte da lista de ingredientes. Esta declaração deve constar de:

4.3.7.1. a função principal ou fundamental do aditivo no produto de origem animal; e

4.3.7.2. seu nome completo ou seu número INS (Sistema Internacional de Numeração), ou ambos.

4.3.7.3. quando houver mais de um aditivo alimentar com a mesma função, pode ser mencionado um em continuação ao outro, agrupando-os por função.

4.3.7.4. os aditivos alimentares serão declarados depois dos ingredientes.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

4.3.7.5. alguns produtos de origem animal devem mencionar em sua lista de ingredientes o nome completo do aditivo utilizado. Esta situação deve ser indicada em Regulamento Técnico Específico.

5. CONTEÚDOS LÍQUIDOS

5.1. O(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;

5.2. Produtos obtidos por processo de fabricação que não permite a padronização do peso deverão indicar no rótulo: "deve ser pesado em presença do consumidor".

5.2.1. Os produtos de leite e derivados, não contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro e que possam perder peso de maneira acentuada, deverão trazer, no rótulo ou revestimento, a indicação bem visível -"DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também de forma bem visível, o peso da embalagem em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

5.2.2. Os produtos de carne ou derivados, inclusive em conserva, que não estejam contidos em invólucros de metal, de madeira, de plástico ou de vidro, e que, por sua natureza, possam sofrer perda sensível de peso (tais como presunto, produtos salgados, defumados e outros), deverão trazer, no rótulo ou revestimento (de papel celofane papel alumínio ou similar), a indicação bem visível "DEVE SER PESADO EM PRESENÇA DO CONSUMIDOR", informando, também, de forma bem visível, o peso da embalagem, em gramas, precedido da expressão "PESO DA EMBALAGEM".

6. IDENTIFICAÇÃO DA ORIGEM

6.1. Deverá ser indicado:

6.1.1. o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;

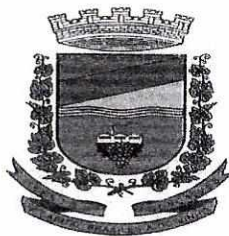
6.1.2. endereço completo;

6.1.3. país de origem e município;

6.1.4. número de registro ou código de identificação do estabelecimento fabricante junto ao órgão oficial competente.

6.2. Para identificar a origem, deve ser utilizada uma das seguintes expressões: "fabricado em", "produto" ou "indústria".

6.2.1. Nome ou razão social e endereço do estabelecimento;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

6.2.2. Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;

6.2.3. Carimbo oficial da Inspeção Municipal;

6.2.4. Categoria do estabelecimento: de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA;

6.2.5. CNPJ;

6.2.6. A especificação "Indústria Brasileira"

6.2.7. Conservação do produto: deverão ser indicadas as temperaturas máximas e mínimas para a conservação do produto;

6.2.8. Marca comercial do produto;

6.2.9. Identificação do lote:

6.2.9.1. Todo rótulo deverá ter impresso, gravado ou marcado de qualquer outro modo, uma indicação em código ou linguagem clara, que permita identificar o lote a que pertence o produto de origem animal, de forma que seja visível, legível e indelével.

6.2.9.2. O lote será determinado em cada caso pelo fabricante, produtor ou fracionador do produto de origem animal ou alimento, segundo seus critérios.

6.2.9.3. Para indicação do lote, pode ser utilizado:

6.2.9.3.1. um código chave precedido da letra "L". Este código deve estar à disposição da autoridade competente e constar da documentação comercial quando ocorrer o comércio entre os países; ou

6.2.9.3.2. a data de fabricação, embalagem ou de prazo de validade, sempre que a(s) mesma(s) indique(m), pelo menos, o dia e o mês ou o mês e o ano (nesta ordem, em conformidade com a alínea "6.2.9.2 item 6.2.9.

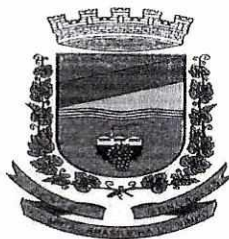
6.2.10. Data de fabricação;

6.2.11. Prazo de validade:

6.2.11.1. Caso não esteja previsto de outra maneira em um Regulamento Técnico específico, vigora a seguinte indicação do prazo de validade:

6.2.11.1.1. deve ser declarado o "prazo de validade";

6.2.11.1.2. do prazo de validade deve constar, pelo menos:



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

6.2.11.1.2.1. o dia e o mês para produtos que tenham prazo de validade não superior a três meses;

6.2.11.1.2.2. o mês e o ano para produtos que tenham prazo de validade superior a três meses. Se o mês de vencimento for dezembro, bastará indicar o ano, com a expressão "fim de" (ano);

6.2.11.2. o prazo de validade deverá ser declarado por meio de uma das seguintes expressões:

6.2.11.2.1. "consumir antes de...";

6.2.11.2.2. "válido até..." ;

6.2.11.2.3. "validade..." ;

6.2.11.2.4. "val:..." ;

6.2.11.2.5. "vence..." ;

6.2.11.2.6. "vencimento..." ;

6.2.11.2.7. "vto:..."; ou

6.2.11.2.8. "venc:....".

6.2.11.3. as expressões estabelecidas no item "d" deverão ser acompanhadas de:

6.2.11.3.1. prazo de validade; ou

6.2.11.3.2. uma indicação clara do local onde consta o prazo de validade; ou de uma impressão através de perfurações ou marcas indelévels do dia e do mês ou do mês e do ano, conforme os critérios especificados na alínea "6.2.11.2. e 6.2.11.3" do item 6.2.11.

6.2.11.3.3. Toda informação deve ser clara e precisa.

6.2.11.4. o dia, o mês e o ano devem ser expressos em algarismo, em ordem numérica não codificada, com a ressalva de que o mês poderá ser indicado com letras onde este uso não induza o consumidor a erro. Neste caso, é permitido abreviar o nome do mês por meio das três primeiras letras do mesmo;

6.2.11.5. Nos rótulos das embalagens de produtos de origem animal que exijam condições especiais para sua conservação, deve ser incluída uma legenda com caracteres bem legíveis, indicando as precauções necessárias para manter suas características normais, devendo ser indicadas as temperaturas máxima e mínima



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

para a conservação do produto de origem animal e o tempo que o fabricante, produtor ou fracionador garante sua durabilidade nessas condições. O mesmo dispositivo é aplicado para produto de origem animal que pode se alterar depois de abertas suas embalagens.

6.2.11.6. Em particular, para os produtos de origem animal congelados, cujo prazo de validade varia segundo a temperatura de conservação, deve ser indicada esta característica. Nestes casos, pode ser indicado o prazo de validade para cada temperatura, em função dos critérios já mencionados, ou então o prazo de validade para cada temperatura, indicando o dia, o mês e o ano da fabricação.

6.2.11.6.1. Para declarar o prazo de validade, poderão ser utilizadas as seguintes expressões:

6.2.11.6.1.1. "validade a -18°C (freezer): ...";

6.2.11.6.1.2. "validade a - 4°C (congelador): ..."; ou

6.2.11.6.1.3. "validade a 4°C (refrigerador): ...".

6.2.12. Composição do produto;

6.2.13. Indicação da expressão: Registro na Secretaria de Desenvolvimento da Agricultura sob nº-----/----- SIM/DIPOA, onde serão indicados primeiro o número de registro do produto seguido do número de registro do estabelecimento, ambos com três casas decimais;

6.2.14. Instruções sobre o preparo e uso do produto;

6.2.14.1. Quando necessário, o rótulo deve conter as instruções sobre o modo apropriado de uso, incluídos a reconstituição, o descongelamento ou o tratamento que deve ser dado pelo consumidor para o uso correto do produto.

6.2.14.2. Estas instruções não devem ser ambíguas, nem dar margem a falsas interpretações, a fim de garantir a utilização correta do produto de origem animal.

6.2.15. Informações nutricionais:

6.2.15.1. Seguir a *Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, da ANVISA*.

6.2.15.2. Os rótulos de carnes in natura, refrigeradas e congeladas, não necessitam declaração da informação nutricional.

6.2.15.3. Expressão "Contém Gordura Vegetal";



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

6.2.15.3.1. Quando no processo tecnológico do produto de origem animal for adicionado gordura vegetal, deve ser indicado no painel principal do rótulo logo abaixo do nome do produto, em caracteres uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, letras em caixa alta e em negrito, a expressão: **CONTÉM GORDURA VEGETAL**.

6.2.15.4. Expressões "Contém glúten" ou "Não contém glúten":

6.2.15.4.1. *Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003* - Todos os alimentos industrializados deverão conter em seu rótulo e bula, obrigatoriamente, as inscrições "contém Glúten" ou "não contém Glúten", conforme o caso.

6.2.15.5. "Aromatizado Artificialmente", quando o produto utilizar aroma artificial;

6.2.15.6. "Sabor de..." (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda;

6.2.15.7. "Contém aromatizante" quando o produto utilizar aromas naturais;

6.2.15.8. "Sabor de..." (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e "Contém aromatizante sintético idêntico ao natural" quando o produto utilizar aromas sintéticos idênticos aos naturais;

6.2.15.9. "Sabor artificial de..." (completando com o sabor do aroma), na denominação de venda e "Colorido artificialmente" quando o produto utilizar corantes artificiais.

6.3. No que se refere à rotulagem de produtos de origem animal específicos:

6.3.1. OVOS: *Resolução 35, de 17 de junho de 2009, ANVISA*.

6.3.1.1. Na rotulagem de ovos, além dos dizeres exigidos para alimentos, devem constar as seguintes expressões:

6.3.1.1.1. O consumo deste alimento cru ou mal cozido pode causar danos à saúde;

6.3.1.1.2. Manter os ovos preferencialmente refrigerados

6.3.1.2. As expressões devem ser declaradas em destaque, de forma legível e o tamanho das letras não pode ser inferior a 1mm.

6.3.2. CARNE DE AVES E SEUS MIÚDOS CRUS, RESFRIADOS OU CONGELADOS: *Resolução - RDC nº 13, de 2 de janeiro de 2001, ANVISA*:

6.3.2.1. Na rotulagem das carnes de aves e seus miúdos crus, resfriados ou congelados, além dos dizeres exigidos para os alimentos em geral e específicos, deve constar, obrigatoriamente, as expressões em destaque:



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

6.3.2.1.1. Este alimento se manuseado incorretamente e ou consumido cru pode causar danos à saúde.

6.3.2.1.2. Mantenha refrigerado ou congelado. Descongele somente no refrigerador ou no microondas.

6.3.2.1.3. Mantenha o produto cru separado dos outros alimentos. Lave com água e sabão as superfícies de trabalho (incluindo as tábuas de corte), utensílios e mãos depois de manusear o produto cru.

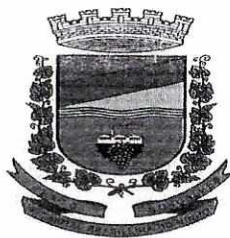
6.3.2.1.4. Consuma somente após cozido, frito ou assado completamente.

ANEXO II

LISTAGEM GERAL DE LEGISLAÇÕES A SEREM UTILIZADAS PARA PRODUÇÃO
DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, PODENDO AINDA HAVER OUTRAS
LEGISLAÇÕES PERTINENTES AO ASSUNTO E LEGISLAÇÕES QUE POSSAM
SUBSTITUIR OU ALTERÁ-LAS.

Quadro 1: legislações gerais:

RIISPOA	Decreto 9013/17
Nome ou denominação de venda oficial	RTIQ ou Resolução 001/03 MAPA
Expressão "Tipo" (indicação de lugar) Quando aplicável	RDC 123/04 ANVISA
Produtos com conteúdo padronizado (filé de pescado congelado, leite fluído e manteiga)	Portaria 153/08 INMETRO
Logotipo SISBI	Of. 001/11 MAPA
Logotipo SUSAF	Manual de identidade visual SUSAF
Logotipo SIM	IN 02/2020
Declaração obrigatória da presença de lactose	RDC 136/17 ANVISA
Rotulagem de aves: instruções de preparo	RDC 013/01 ANVISA
Adição de aromas	Inf. Téc. 026/07 ANVISA
Rotulagem de Alimentos	Instrução Normativa nº 22/2005
Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados	RDC nº 360/03
Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional	RDC nº 359/03
Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (complementação)	RDC nº 163/06
Informação Nutricional Complementar	RDC nº 54/12 RDC nº 3/13
Alimentos para Fins Especiais	Portaria nº 29/98
Alimentos para Controle de Peso	Portaria nº 30/98
Regulamento Metrológico	Portaria nº 25/86



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

	Portaria nº 157/02
Código de Defesa do Consumidor	Lei nº 8.078/90
Informação sobre a presença de glúten	Lei nº 10.674/03
Informações sobre alergênicos	RDC nº 26/15
Informações obrigatória para rótulos de ovos	RDC 35/09 ANVISA
Comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância	Lei nº 11.265/06 Lei nº 11.474/07

Quadro 2. Legislações pertinentes a produtos cárneos

Produtos Cárneos	Legislação
Carne mecanicamente separada de aves, bovinos e suínos	Instrução Normativa nº 4 de 31/03/2000
Mortadela	
Salsicha	
Almôndega	
Apresuntado	Instrução Normativa Nº 21 De 31/07/2000
Fiambre	
Hamburguer	
Kibe	
Presunto Cozido	Instrução Normativa nº 20 de 31/07/2000
Presunto	
Patê	
Bacon	
Barriga Defumada	Instrução Normativa nº 83/2003
Lombo	
Carne Bovina em Conserva (Corned Beef)	Instrução Normativa nº 06 de 15/02/2001
Carne Moída de Bovino	
Aves temperadas	Instrução Normativa nº 89/2003
Paleta Cozida	
Produtos Cárneos Salgados	
Empanados	
Presunto Tipo Serrano	Instrução Normativa nº 22 de 31/07/2000
Prato Elaborado Pronto Ou Semi-Pronto Contendo Produtos de Origem Animal	
Copa	
Carne Bovina Curada Dessecada ou Jerked Beef	
Presunto Tipo Parma	
Presunto Cru	
Salame	
Salame Tipo Alemão	
Salaminho	
Salame Tipo Calabres	
Salame Tipo Friolano	
Salame Tipo Napolitano	
Salame Tipo Hamburguês	
Salame Tipo Italiano	
Salame Tipo Milano	
Lingüiça Colonial	
Pepperoni	
Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado	Instrução Normativa Nº 22/2005
Atribuição de aditivos - Carne e Produtos Cárneos	Instrução Normativa nº 51/2006



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

Nomenclatura de produtos cárneos não formulados (aves e coelhos, suídeos, caprinos, ovinos, bubalinos, eqüídeos, ovos e outras espécies de animais)	Resolução DIPOA nº 01/2003
Padronização de Cortes Cárneos	Portaria nº05/1988

Quadro 3. Legislações pertinentes a produtos Lácteos.

Queijos - Padrões Microbiológicos	Portaria nº 146/96
Manteiga	Portaria nº 146/96
Creme de Leite	Portaria nº 146/96
Gordura Láctea	Portaria nº 146/96
Leite em Pó	Portaria nº 369/97
Caseinatos Alimentícios	Portaria nº 146/96
Caseína Alimentar	Portaria nº 146/96
Gordura Anidra de Leite (Butteroil)	Portaria nº 146/96
Creme de Leite a Granel para Uso Industrial	Portaria nº 146/96
Leite UHT (UAT)	Portaria nº 370/97
Queijos	Portaria nº 146/96
Leite Fluido a Granel para Uso Industrial	Portaria nº 146/96
Queijo Danbo	Portaria nº 360/97
Queijo Pategrás Sandwich	Portaria nº 363/97
Queijo Tandil	Portaria nº 365/97
Queijo Tilsit	Portaria nº 361/97
Massa para Elaborar Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarella)	Portaria nº 366/97
Queijo Tybo	Portaria nº 362/97
Queijo Mozzarella (Muzzarella ou Mussarella)	Portaria nº 364/97
Queijo Ralado	Portaria nº 357/97
Requeijão	Portaria nº 359/97
Queijo Prato	Portaria nº 358/97
Queijo Processado ou Fundido, Processado Pasteurizado e Processado Fundido UHT (UAT)	Portaria nº 356/97
Queijo em Pó	Portaria nº 355/97
Doce de Leite	Portaria nº 354/97
Queijo Minas Frescal	Portaria nº 352/97 e Instrução Normativa nº 04/2004
Queijo Parmesão, Parmesano, Reggiano, Reggianito e Sbrinz	Portaria nº 353/97
Leites Fermentados	Instrução Normativa nº 46/2007
Queijo Azul	Instrução Normativa nº 45/2007
Queijo Petit Suisse	Instrução Normativa nº 53/2000
Diretrizes Obrigatórias bebidas lácteas	IN 16/05 MAPA



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

ANEXO II

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 21 DE JANEIRO DE 2021

**INSTITUI OS CARIMBOS OFICIAIS DE
INSPEÇÃO SANITÁRIA E INDUSTRIAL DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 6.060, de 1º de março de 2016, resolve:

Art. 1º O número de registro do estabelecimento, as iniciais "S.I.M." e a palavra "INSPECIONADO", tendo na parte superior a palavra "BENTO GONÇALVES – RS", representam os elementos básicos do carimbo oficial do Serviço de Inspeção Municipal, cujos formatos, dimensões e emprego são fixados nesta Instrução Normativa.

§ 1º As iniciais "S.I.M." traduzem "Serviço de Inspeção Municipal.

§ 2º O carimbo do Serviço de Inspeção Municipal representa a marca oficial usada unicamente em estabelecimento sujeitos à fiscalização do S.I.M. e constitui o sinal de garantia de que o produto foi inspecionado pela autoridade competente.

Art. 2º Os carimbos do Serviço de Inspeção Municipal devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos, respeitadas as dimensões, forma, dizeres, tipo e corpo de letra.

Parágrafo Único. Os carimbos devem ser colocados em nos rótulos ou produtos, numa cor única preferentemente preto, quando impressos, gravados ou litografados.

Art. 3º Os diferentes modelos de carimbos do Serviço de Inspeção Municipal, a serem usados nos estabelecimentos fiscalizados pelo S.I.M., obedecerão às especificações constantes no Anexo I desta normativa.

Art. 4º Os carimbos oficiais devem reproduzir fielmente os modelos determinados na presente instrução normativa e em normas complementares.

Parágrafo Único. Quando constatadas irregularidades na confecção dos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo Serviço de Inspeção Municipal.

Art. 5º Fica expressamente revogada qualquer legislação em contrário.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

Art. 6º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.

**ANEXO I
ESPECIFICAÇÃO DOS CARIMBOS DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL**

Carimbagem de Produtos

A) MODELO I

- I - dimensões: 5 cm (cinco centímetros) de diâmetro;
- II - forma: circular;
- III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, encimado do dizer "BENTO GONÇALVES/RS", colocada na metade superior do círculo acompanhando a curvatura; em baixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo;
- IV - uso: para carcaças de bovinos, bubalinos, suínos, ovinos e caprinos, em condições de consumo em natureza, aplicado externamente sobre as massas musculares de cada quarto.

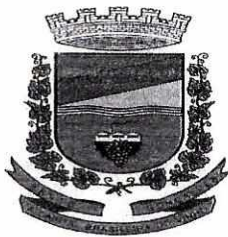
B) MODELO II

- I - dimensões: 3,00 cm (três centímetros) de diâmetro;
- II - forma: circular;
- III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, encimado do dizer "BENTO GONÇALVES/RS", colocada na metade superior do círculo acompanhando a curvatura; em baixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo;
- IV - uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis, de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne e embalagens de miúdos. Utilizado também impresso em rótulos de produtos lácteos.

C) MODELO III

- I - dimensões: 1,5 cm (um e meio centímetros) de diâmetro;
- II - forma: circular;
- III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e centralizada e seguindo logo abaixo o número de registro do estabelecimento, encimado do dizer "BENTO GONÇALVES/RS", colocada na metade superior do círculo acompanhando a curvatura; em baixo a palavra "INSPECIONADO" que acompanha a curva inferior do círculo;
- IV - uso: para embalagens, selos, etiquetas ou similares, individuais e invioláveis de carcaças de aves e de outros pequenos animais de consumo e para uso em conservas de carne utilizados na alimentação humana para produtos. Assim também como impresso em rótulos de produtos lácteos, ovos e mel.

Os rótulos dos produtos não contemplados nesta normativa, deverão obrigatoriamente utilizar o Modelo II ou III.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

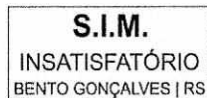
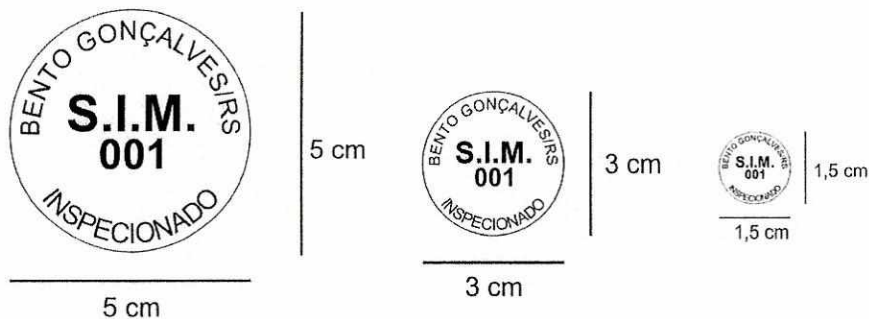
Carimbagem de Documentos:

I - dimensões: 3 (três) centímetros de altura por 6 (seis) centímetros de largura, ou 2 (dois) centímetros de altura por 4 (quatro) centímetros de largura ou a critério do SIM.

II - forma: retangular;

III - dizeres: as iniciais S.I.M. colocadas horizontalmente e na parte superior, o dizer "Aprovado", "Insatisfatório" centralizada e seguindo logo abaixo o dizer "BENTO GONÇALVES/RS" centralizado e na parte inferior;

IV - uso: para aprovação de documentos, plantas, rotulagens e outros.



[Handwritten signature]



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

ANEXO III

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03, DE 21 DE JANEIRO DE 2021

**INSTITUI AS NORMAS PARA REALIZAÇÃO DE
ANÁLISES LABORATORIAIS.**

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal 6.060, de 1º de março de 2016, resolve:

Art. 1º. Fica estabelecida a obrigatoriedade do cumprimento, por parte dos estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal do cronograma de análises físico-químicas e microbiológicas da água de abastecimento interno, produtos de origem animal e matéria-prima, que serão realizadas em laboratório aprovado pelo DIPOA, onde o cronograma de análises será definido pelo Coordenador do DIPOA.

Parágrafo único. Para fins de análise laboratorial, conforme a Resolução 001/2015 e Resolução 001/2016 da Secretaria da Agricultura do Estado ou a que vier substituí-las e/ou alterá-las, entende-se como matéria-prima a ser analisada o leite cru.

Art. 2º. As colheitas oficiais devem ser realizadas pelo fiscal do S.I.M ou Coordenador do DIPOA, na presença deste, ou por servidor da Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Agricultura expressamente autorizado e treinado pelo DIPOA para tal fim, com o preenchimento da requisição de análise onde deve constar, obrigatoriamente, o número de registro do produto e a amostra deve estar devidamente lacrada.

§1º O cronograma da realização das análises laboratoriais poderá ser alterado, a critério do Serviço de Inspeção Municipal, a qualquer momento, respeitando as periodicidades descritas neste artigo, podendo as últimas serem alteradas somente mediante normatização.

I - o cronograma de análises da água de abastecimento interno fica estabelecido o mínimo de: 01 (uma) análise físico-química anual e 04 (quatro) análises microbiológicas anuais, sendo que para agroindústrias familiares de pequeno porte fica estabelecido a realização de 01 (uma) análise físico-química anual e 02 (duas) análises microbiológicas anuais;

II - no cronograma de análises dos produtos de origem animal fica estabelecido, que será realizado, o mínimo de 01 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 01 (uma) análise de cada produto por ano. As análises físico-químicas de produtos prontos e matéria-prima serão realizadas com periodicidade bianual ou sempre que o Serviço de Inspeção Municipal julgar necessário, excetua-se os produtos fatiados;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

III - para mel será realizada 01 (uma) análise físico-química por época produtiva, respeitando a periodicidade mínima de 01 (uma) por ano;

IV - para ovos serão realizadas 02 (duas) análises microbiológicas por ano.

V - para os estabelecimentos classificados como Unidade de Beneficiamento de Produtos de Origem Animal os produtos fatiados que são inspecionados na origem e não passam por nenhum processo de fabricação e/ou industrialização, apenas o de fatiamento, serão agrupados em dois grupos: derivados lácteos e derivados cárneos. As análises para estes produtos deverão ser realizadas de maneira aleatória obedecendo a periodicidade mínima de 01 (uma) análise microbiológica a cada três meses não importando o número de produtos registrados e respeitando o mínimo de 4 análises por ano de cada grupo. Em caso do aparecimento de uma análise não conforme e respeitando os artigos 01 e 02, será coletado além de uma amostra do produto que apresentou a não conformidade, um ou mais SWABs a critério do Coordenador do DIPOA, da fatiadora utilizada para a função e analisado para o parâmetro não conforme da amostra.

VI - As Instituições de Ensino terão tratamento diferenciado, em relação à quantidade de análises microbiológicas e físico-químicas de produtos e matéria prima que será regulamentado por Instrução Normativa.

§2º O Serviço de Inspeção Municipal e/ou o DIPOA podem, a qualquer momento, solicitar análises microbiológicas de qualquer produto industrializado pelo estabelecimento ou matéria-prima não previstas no cronograma de análises.

§3º A quantidade de produtos a serem coletados poderá ser alterada conforme volume de produção e análise de risco, por determinação do DIPOA.

§4º O S.I.M e/ou o DIPOA podem, a qualquer momento, solicitar outros tipos de análises como, por exemplo, análises sensoriais, organolépticas, fatores de qualidade, assim como também análise da matéria-prima e do produto final, a critério da do S.I.M. ou do DIPOA.

Art. 3º Nos casos dos estabelecimentos indicados ao SISBI/POA, estes terão tratamento diferenciado seguindo normativa própria, a ser publicada, seguindo as prerrogativas do Ministério da Agricultura.

Art. 4º Nos casos omissos da presente Instrução Normativa serão adotados os procedimentos previstos na Legislação Municipal, Estadual e Federal, no que couber.

Art. 5º Esta instrução normativa entra em vigor na data de sua publicação.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

ANEXO IV

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 04, DE 21 DE JANEIRO DE 2021

**INSTITUI OS PROCEDIMENTOS PARA O
CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO
ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO
PARA DETERMINAR A FREQUÊNCIA
MÍNIMA DE FISCALIZAÇÃO.**

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 6.060, de 1º de março de 2016, resolve:

Art. 1º Estabelecer os procedimentos para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento (RE) para determinar a frequência mínima de fiscalização em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º O cálculo de risco será realizado apenas em estabelecimentos que tiverem ao menos 12 meses de registro no SIM e o Título de Registro, devidamente emitido pelo DIPOA.

§ 2º Estabelecimentos com Título de Registro Provisório terão frequência de inspeção preferencialmente:

- I - quinzenal, quando classificados nas áreas de carne, leite, pescado e derivados;
- II - mensal, quando classificados na área de ovos e derivados e;
- III - bimensal, quando classificados na área de mel e derivados.

Art. 2º O RE será obtido pela caracterização dos riscos associados ao:

- I - volume de produção (RV);
- II - produto (RP);
- III - desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável à fiscalização (RD); e
- IV - Implantação de Programas de Autocontroles (RA).

Art. 3º O risco associado ao volume de produção (RV) será caracterizado pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido, conforme tabela disposta no Anexo I.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

§ 1º O volume produzido pelo estabelecimento será obtido nos mapas estatísticos de produção entregues pelo estabelecimento através da produção total do estabelecimento nos últimos 12 meses de atividade, a contar da data da avaliação do risco.

Art. 4º O risco associado ao produto (RP) será caracterizado pelas categorias às quais os produtos estão associados, conforme tabela disposta no Anexo II.

§ 1º Os produtos fabricados pelo estabelecimento deverão ser relacionados de acordo com a Norma Interna no 6/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014, para a associação à categoria a que pertencem.

§ 2º Em casos de ausência de dados na forma prevista pelo parágrafo anterior, os produtos fabricados serão obtidos com base nas informações apresentadas para o registro do estabelecimento.

Art. 5º O risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo III, considerando:

I – as violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais;

II – as reclamações, denúncias apuradas e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos;

III – adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local; e

IV – a identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

§ 1º A verificação da adoção de ações fiscais para a caracterização do RD a ser utilizado no primeiro cálculo do RE será realizada pela avaliação do histórico de dados do estabelecimento relativo aos últimos 12 meses de atividade. As ações fiscais, recebimento de denúncias e/ou outras informações relevantes sobre o estabelecimento deverão ser indicadas nos itens 4.2 do Formulário para cálculo de Risco, conforme disposto nos Anexos VI, VII, VIII, IX e X desta normativa.

Art. 6º O risco associado à Implantação de Programas de Autocontroles (RA) será caracterizado conforme tabela disposta no Anexo IV, considerando os programas de autocontrole utilizados e implantados pelo estabelecimento para garantir a qualidade e inocuidade dos produtos. -



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

Art. 7º O estabelecimento sob interdição parcial de suas operações terá o RD automaticamente determinado em 4 (quatro).

Art. 8º O estabelecimento totalmente interditado pelo serviço de inspeção não estará submetido ao cálculo do RE previsto nesta norma interna.

Parágrafo único. O estabelecimento que tenha sido interditado, quando da sua desinterdição, terá o RD igual a 4, até a próxima análise de risco.

Art. 9º Para o cálculo do Risco Estimado Associado ao Estabelecimento serão utilizados os valores de RV, RP, RD e RA, aplicando a seguinte fórmula: $RE = (RV + RP + 2 \times (RD + RA)) / 6$.

§ 1º Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

I – se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou

II – se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou

III – se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

Art. 10. As frequências mínimas de fiscalização serão definidas com base no RE, conforme tabela disposta no Anexo V desta norma interna.

Parágrafo único. Frequências superiores ao estabelecido nesta norma interna poderão ser realizadas, à critério dos SIM's.

Art. 11. Nos estabelecimentos submetidos à inspeção periódica, sempre que houver indício de operação irregular, de sonegação de informação ou de problemas graves no processo produtivo, será implantado Regime Especial de Fiscalização (REF), à critério do SIM.

§ 1º Entende-se por Regime Especial de Fiscalização (REF) a situação em que as atividades de determinado estabelecimento de inspeção periódica serão acompanhadas pelos técnicos do SIM, na frequência e pelo período que o SIM julgar necessário.

§ 2º O SIM determinará os dias e horários em que poderão ser realizadas atividades no estabelecimento.

§ 3º Qualquer descumprimento da rotina pelo estabelecimento em REF acarretará em auto de infração.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

Art. 12. Caberá ao DIPOA:

I – realizar a tabulação dos dados referentes ao RV, RP, RD e RA para calcular o risco estimado associado aos estabelecimentos localizados no município correspondente;

II – definir as frequências e datas de fiscalização nos estabelecimentos;

III – verificar as informações referentes a violações detectadas em análises oficiais ou em notificações relativas aos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes nos produtos;

IV – verificar informações referentes a reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros relacionadas a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

Art. 13. O RE de cada estabelecimento será reavaliado anualmente, quando houverem alterações nos indicadores utilizados para o cálculo do RE e/ou quando necessário, à critério do SIM.

Art. 14. Esta Norma Interna entra em vigor na data da sua publicação, fixado o prazo de 6 (seis) meses para adequação do Serviço de Inspeção Municipal a este ato normativo.

ANEXO I

Tabela de classificação de estabelecimento quanto ao volume produzido para a caracterização do risco associado ao volume de produção (RV):

ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
CARNE (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	DE 18.001 a 72.000	M	2
	DE 72.001 a 144.000	G	3
	ACIMA de 144.000	GG	4
LEITE (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	DE 18.001 a 72.000	M	2
	DE 72.001 a 144.000	G	3
	ACIMA de 144.000	GG	4
LEITE (L)*	ATÉ 180.000	P	1
	DE 180.001 a 720.000	M	2
	DE 720.001 a 1.440.000	G	3
	ACIMA DE 1.440.000	GG	4
MEL (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	ACIMA DE 18.000	M	2
OVOS	-	P	1
PESCADO (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	DE 18.001 a 72.000	M	2
	DE 72.001 a 144.000	G	3
	ACIMA de 144.000	GG	4

* O volume de leite em litros (L) corresponde ao volume de leite (em litros) recebido pelo estabelecimento para o processamento e não ao produto pronto expedido pelo estabelecimento.

ANEXO II

Tabela de classificação das categorias de produtos para a caracterização do risco associado ao produto (RP):

ÁREA	CATEGORIA DE PRODUTOS	RP
CARNE	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3
	Produtos em natureza	2
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3
LEITE	Caseína	1
	Caseinato	1
	Farinha Láctea	2
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1
	Lactose	1
	Leitelho	2
	Manteiga	2
	Margarina	1
	Mistura Láctea	1
	Molho Lácteo	3
	Permeado	1
	Petisco de Queijo	3
	Produto Lácteo Concentrado	2
	Produto Lácteo Cru	2
	Produto Lácteo Em Pó	2
	Produto Lácteo Esterilizado	2
	Produto Lácteo Fermentado	2
	Produto Lácteo Fundido	3
	Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2
	Produto Lácteo Pasteurizado	3
	Produto Lácteo Uht	2
	Queijo Maturado	2
	Queijo Mofado	2
	Queijo Não Maturado	3
	Queijo Ralado	2
	Queijo Ultrafiltrado	3
	Ricota	3
	Sobremesa Láctea	2
MEL	Apitoxina	1
	Cera de Abelhas	1
	Compostos de Produtos Das Abelhas	1
	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1
	Derivados de Pólen Apícola	1
	Geléia Real	2
	Geléia Real Liofilizada	2
	Mel	1
	Mel de Abelhas Indígenas	1

OVCS	Polen	2
	Polen Desidratado	2
	Própolis	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2
	Produtos em natureza	1
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2
PESCADOS	Produtos com adição de inibidores	2
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4
	Produtos em natureza	4
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4
	Produtos submetidos à hidrólise	1
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3



ANEXO III

Tabela de caracterização do risco associado ao desempenho do estabelecimento quanto ao atendimento à legislação aplicável a fiscalização (RD):

CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4



ANEXO IV

Tabela de caracterização do risco associado à Implantação de Autocontroles pelo estabelecimento (RA)

Caracterização da implantação de Programas de Autocontrole	RA
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com mais de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	1
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com menos de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	2
Estabelecimento realiza o monitoramento através de planilhas de autocontrole, mas não possui Programas de Autocontrole implantados.	3
Estabelecimento não realiza o monitoramento através de registros e não possui Programas de Autocontrole implantados.	4



ANEXO V

Tabela para a definição da frequência mínima de fiscalização com base no Risco Estimado Associado ao Estabelecimento:

RE	Estimativa de Risco	Frequência mínima de fiscalização
1	MUITO BAIXO	QUADRIMESTRAL
2	BAIXO	BIMESTRAL
3	MÉDIO	MENSAL
4	ALTO	QUINZENAL



ANEXO VI

Formulário de caracterização do Risco associado ao Estabelecimento (RE) – CARNE E DERIVADOS.

**FORMULÁRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)
CARNE E DERIVADOS**

FORMULÁRIO Nº ____ / ____
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
1.1 RAZÃO SOCIAL:
1.2 CNPJ/CPF:
1.3 NÚMERO DE REGISTRO:
1.4 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
1.5 PERÍODO AVALIADO: / / a / /

2. RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV) - Caracterizar pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido. Calcular o volume total produzido nos últimos 12 meses, a contar da data da avaliação do risco. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.			
ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
CARNE: (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	DE 18.001 a 72.000	M	2
	DE 72.001 a 144.000	G	3
	ACIMA de 144.000	GG	4
PRODUÇÃO ANUAL DO ESTABELECIMENTO:		kg	
RESULTADO (RV)			

3. RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP) – caracterizar pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na norma interna no 06/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014. Indicar os produtos fabricados e relacionar com a categoria de produtos. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.			
ÁREA	CATEGORIA DE PRODUTOS	R P	PRODUTOS FABRICADOS
CARNE	Produtos com adição de inibidores	2	
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos cárneos, acrescidos ou não de outros ingredientes	3	
	Produtos em natureza	2	
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2	
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1	
	Produtos submetidos à hidrólise	1	
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2	
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3	
RESULTADO (RP)			



4. RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD) – Caracterizar pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente. Assinalar e descrever itens correspondentes ao estabelecimento.	
Para avaliar os itens 4.1 e 4.2, considerar o período de avaliação definido no item 1.5 deste formulário.	
4.1. VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL Dados a serem verificados nos arquivos/banco de dados do estabelecimento relativos aos últimos 12 meses de atividade.	
Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? Se sim, descrever os Autos de Infração/Notificações ou comunicações exaradas ao estabelecimento.	☐ Sim ☐ Não
Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? Se sim, descrever os reclamações, denúncias ou demandas formais ao estabelecimento.	☐ Sim ☐ Não
4.2 CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RD	
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos . COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4
RESULTADO (RD)	

5. RISCO ASSOCIADO À IMPLANTAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES (RA) - Caracterizar pela classificação do estabelecimento, considerando os programas de autocontrole utilizados e implantados.	
Caracterização da implantação de Programas de Autocontrole	RA
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com mais de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	1
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com menos de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	2
Estabelecimento realiza o monitoramento através de planilhas de autocontrole, mas não possui Programas de Autocontrole implantados.	3
Estabelecimento não realiza o monitoramento através de registros e não possui Programas de Autocontrole implantados.	4
RESULTADO (RA)	

6. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) - Calcular a partir da fórmula indicada para riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto, ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação e aos autocontroles implantados, conforme fórmula abaixo:	
$RE = (RV + RP + 2(RD + RA)) / 6$	
RV: _____	RE = _____
RP: _____	RE = _____
RD: _____	RE = _____
RA: _____	RE = _____
Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento: ● se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou ● se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou ● se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.	

7. DETERMINAÇÃO DA FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO - Após o cálculo do RE associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização. Assinalar resposta aplicada ao estabelecimento.			
	1	MUITO BAIXO	QUADRIMESTRAL
	2	BAIXO	BIMESTRAL
	3	MÉDIO	MENSAL
	4	ALTO	QUINZENAL
CONCLUSÕES:			
Após análise de dados do estabelecimento conclui-se que o risco calculado do estabelecimento RE= está associado à frequência mínima de fiscalização XXXXX.			
DATA DA AVALIAÇÃO: / /			



ANEXO VII

Formulário de caracterização do Risco associado ao Estabelecimento (RE) – LEITE E DERIVADOS

**FORMULÁRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)
LEITE E DERIVADOS**

FORMULÁRIO Nº ____ / ____			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1.1 RAZÃO SOCIAL:			
1.2 CNPJ/CPF:			
1.3 NÚMERO DE REGISTRO:			
1.4 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
1.5 PERÍODO AVALIADO: / / a / /			
2. RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV) - Caracterizar pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido. Calcular o volume total produzido nos últimos 12 meses, a contar da data da avaliação do risco. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.			
ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
LEITE (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	DE 18.001 a 72.000	M	2
	DE 72.001 a 144.000	G	3
	ACIMA de 144.000	GG	4
LEITE (L)*	ATÉ 180.000	P	1
	DE 180.001 a 720.000	M	2
	DE 720.001 a 1.440.000	G	3
	ACIMA DE 1.440.000	GG	4
PRODUÇÃO ANUAL DO ESTABELECIMENTO:		kg ou L	
RESULTADO (RV)			

* O volume de leite em litros (L) corresponde ao volume de leite (em litros) recebido pelo estabelecimento para o processamento e não ao produto pronto expedido pelo estabelecimento.

3. RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP) – caracterizar pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na norma interna no 06/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014. Indicar os produtos fabricados e relacionar com a categoria de produtos. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.			
ÁREA	CATEGORIA DE PRODUTOS	R P	PRODUTOS FABRICADOS
LEITE	Caseína	1	
	Caseinato	1	
	Farinha Láctea	2	
	Gordura Anidra de Leite (Butter Oil)	1	
	Lactose	1	
	Leitelho	2	
	Manteiga	2	
	Margarina	1	
	Mistura Láctea	1	
	Molho Lácteo	3	
	Permeado	1	
	Petisco de Queijo	3	

Produto Lácteo Concentrado	2	
Produto Lácteo Cru	2	
Produto Lácteo Em Pó	2	
Produto Lácteo Esterilizado	2	
Produto Lácteo Fermentado	2	
Produto Lácteo Fundido	3	
Produto Lácteo Parcialmente Desidratado	2	
Produto Lácteo Pasteurizado	3	
Produto Lácteo Uht	2	
Queijo Maturado	2	
Queijo Mofado	2	
Queijo Não Maturado	3	
Queijo Ralado	2	
Queijo Ultrafiltrado	3	
Ricota	3	
Sobremesa Láctea	2	
RESULTADO (RP)		

4. RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD) – Caracterizar pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente. Assinalar e descrever itens correspondentes ao estabelecimento.

Para avaliar os itens 4.1 e 4.2, considerar o período de avaliação definido no item 1.5 deste formulário.

4.1 VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL

Dados a serem verificados nos arquivos/banco de dados do estabelecimento relativos aos últimos 12 meses de atividade.

Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? Se sim, descrever os Autos de Infração/Notificações ou comunicações exaradas ao estabelecimento.

() Sim
() Não

Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? Se sim, descrever os reclamações, denúncias ou demandas formais ao estabelecimento.

() Sim
() Não

4.2 CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RD

RD

SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais

SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos.

SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local.

SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.

SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais

1

2

SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos . COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4
RESULTADO (RD)	

5. RISCO ASSOCIADO À IMPLANTAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES (RA) – Caracterizar pela classificação do estabelecimento, considerando os programas de autocontrole utilizados e implantados.	
Caracterização da implantação de Programas de Autocontrole	RA
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com mais de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	1
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com menos de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	2
Estabelecimento realiza o monitoramento através de planilhas de autocontrole, mas não possui Programas de Autocontrole implantados.	3
Estabelecimento não realiza o monitoramento através de registros e não possui Programas de Autocontrole implantados.	4
RESULTADO (RA)	

6. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) - Calcular a partir da fórmula indicada para riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto, ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação e aos autocontroles implantados, conforme fórmula abaixo:	
$RE = (RV + RP + 2(RD + RA)) / 6$	
RV:	RE =
RP:	RE =
RD:	RE =
RA:	RE =
Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento: ● se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou ● se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou ● se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.	

7. DETERMINAÇÃO DA FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO - Após o cálculo do RE associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização. Assinalar resposta aplicada ao estabelecimento.

1	MUITO BAIXO	QUADRIMESTRAL
2	BAIXO	BIMESTRAL
3	MÉDIO	MENSAL
4	ALTO	QUINZENAL

CONCLUSÕES:

Após análise de dados do estabelecimento conclui-se que o risco calculado do estabelecimento RE= está associado à frequência mínima de fiscalização XXXXX.

DATA DA AVALIAÇÃO: / /



ANEXO VIII

Formulário de caracterização do Risco associado ao Estabelecimento (RE) – OVOS

**FORMULÁRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)
OVOS**

FORMULÁRIO Nº ____ / ____
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
1.1 RAZÃO SOCIAL:
1.2 CNPJ/CPF:
1.3 NÚMERO DE REGISTRO:
1.4 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
1.5 PERÍODO AVALIADO: / / a / /

2. RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV) - Caracterizar pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido. Calcular o volume total produzido nos últimos 12 meses, a contar da data da avaliação do risco. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.			
ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
OVOS	-	P	1
PRODUÇÃO ANUAL DO ESTABELECIMENTO:		dúzias	
RESULTADO (RV)			

3. RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP) – caracterizar pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na norma interna no 06/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014. Indicar os produtos fabricados e relacionar com a categoria de produtos. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.			
ÁREA	CATEGORIA DE PRODUTOS	R P	PRODUTOS FABRICADOS
OVOS	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cozção	1	
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Pasteurização	2	
	Produtos em natureza	1	
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	2	
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Desidratação	2	
RESULTADO (RP)			

4. RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD) – Caracterizar pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente. Assinalar e descrever itens correspondentes ao estabelecimento.	
Para avaliar os itens 4.1 e 4.2, considerar o período de avaliação definido no item 1.5 deste formulário.	
4.1 VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL	
Dados a serem verificados nos arquivos/banco de dados do estabelecimento relativos aos últimos 12 meses de atividade.	



Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? Se sim, descrever os Autos de Infração/Notificações ou comunicações exaradas ao estabelecimento.	() Sim () Não
Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? Se sim, descrever os reclamações, denúncias ou demandas formais ao estabelecimento.	() Sim () Não
4.2 CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RD	RD
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos . COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4
RESULTADO (RD)	

5. RISCO ASSOCIADO À IMPLANTAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES (RA) – Caracterizar pela classificação do estabelecimento, considerando os programas de autocontrole utilizados e implantados.	
Caracterização da implantação de Programas de Autocontrole	RA
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com mais de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	1
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com menos de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	2

Estabelecimento realiza o monitoramento através de planilhas de autocontrole, mas não possui Programas de Autocontrole implantados.	3
Estabelecimento não realiza o monitoramento através de registros e não possui Programas de Autocontrole implantados.	4
RESULTADO (RA)	

6. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) - Calcular a partir da fórmula indicada para riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto, ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação e aos autocontroles implantados, conforme fórmula abaixo:

RE = (RV+RP+2(RD+RA))/6	
RV:	RE =
RP:	RE =
RD:	RE =
RA:	RE =

Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento:

- se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou
- se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou
- se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.

7. DETERMINAÇÃO DA FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO - Após o cálculo do RE associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização. Assinalar resposta aplicada ao estabelecimento.

1	MUITO BAIXO	QUADRIMESTRAL
2	BAIXO	BIMESTRAL
3	MÉDIO	MENSAL
4	ALTO	QUINZENAL

CONCLUSÕES:

Após análise de dados do estabelecimento conclui-se que o risco calculado do estabelecimento RE= está associado à frequência mínima de fiscalização XXXXX.

DATA DA AVALIAÇÃO: / /

ANEXO IX

Formulário de caracterização do Risco associado ao Estabelecimento (RE) – MEL E DERIVADOS

**FORMULÁRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)
MEL E DERIVADOS**

FORMULÁRIO Nº ____ / ____
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO
1.1 RAZÃO SOCIAL:
1.2 CNPJ/CPF:
1.3 NÚMERO DE REGISTRO:
1.4 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:
1.5 PERÍODO AVALIADO: / / a / /

2. RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV) - Caracterizar pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido. Calcular o volume total produzido nos últimos 12 meses, a contar da data da avaliação do risco. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.			
ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
MEL (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	ACIMA DE 18.000	M	2
PRODUÇÃO ANUAL DO ESTABELECIMENTO:		kg	
RESULTADO (RV)			

3. RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP) – caracterizar pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na norma interna no 06/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014. Indicar os produtos fabricados e relacionar com a categoria de produtos. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.			
ÁREA	CATEGORIA DE PRODUTOS	R P	PRODUTOS FABRICADOS
MEL	Apitoxina	1	
	Cera de Abelhas	1	
	Compostos de Produtos Das Abelhas	1	
	Derivados Da Própolis (Em Massa)	1	
	Derivados Da Própolis (Em Volume)	1	
	Derivados de Pólen Apícola	1	
	Geléia Real	2	
	Geléia Real Liofilizada	2	
	Mel	1	
	Mel de Abelhas Indígenas	1	
	Polen	2	
	Polen Desidratado	2	
	Própolis	1	
RESULTADO (RP)			



4. RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD) – Caracterizar pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente. Assinalar e descrever itens correspondentes ao estabelecimento.	
Para avaliar os itens 4.1 e 4.2, considerar o período de avaliação definido no item 1.5 deste formulário.	
4.1 VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL Dados a serem verificados nos arquivos/banco de dados do estabelecimento relativos aos últimos 12 meses de atividade.	
Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? Se sim, descrever os Autos de Infração/Notificações ou comunicações exaradas ao estabelecimento.	☐ Sim ☐ Não
Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? Se sim, descrever os reclamações, denúncias ou demandas formais ao estabelecimento.	☐ Sim ☐ Não
4.2 CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RD	
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos . COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4
RESULTADO (RD)	

5. RISCO ASSOCIADO À IMPLANTAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES (RA) – Caracterizar pela classificação do estabelecimento, considerando os programas de autocontrole utilizados e implantados.	
Caracterização da implantação de Programas de Autocontrole	RA
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com mais de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	1
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com menos de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	2
Estabelecimento realiza o monitoramento através de planilhas de autocontrole, mas não possui Programas de Autocontrole implantados.	3
Estabelecimento não realiza o monitoramento através de registros e não possui Programas de Autocontrole implantados.	4
RESULTADO (RA)	

6. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) - Calcular a partir da fórmula indicada para riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto, ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação e aos autocontroles implantados, conforme fórmula abaixo:	
$RE = (RV + RP + 2(RD + RA)) / 6$	
RV:	RE =
RP:	RE =
RD:	RE =
RA:	RE =
Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento: ● se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou ● se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou ● se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.	

7. DETERMINAÇÃO DA FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO - Após o cálculo do RE associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização. Assinalar resposta aplicada ao estabelecimento.			
1	MUITO BAIXO	QUADRIMESTRAL	
2	BAIXO	BIMESTRAL	
3	MÉDIO	MENSAL	
4	ALTO	QUINZENAL	
CONCLUSÕES:			
Após análise de dados do estabelecimento conclui-se que o risco calculado do estabelecimento RE= está associado à frequência mínima de fiscalização XXXXX.			
DATA DA AVALIAÇÃO: / /			



ANEXO X

Formulário de caracterização do Risco associado ao Estabelecimento (RE) – PESCADO

**FORMULÁRIO DE CARACTERIZAÇÃO DO RISCO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE)
PESCADO**

FORMULÁRIO Nº ____ / ____			
1. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO			
1.1 RAZÃO SOCIAL:			
1.2 CNPJ/CPF:			
1.3 NÚMERO DE REGISTRO:			
1.4 CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:			
1.5 PERÍODO AVALIADO: / / a / /			
2. RISCO ASSOCIADO AO VOLUME DE PRODUÇÃO (RV) - Caracterizar pela classificação do estabelecimento quanto ao volume produzido. Calcular o volume total produzido nos últimos 12 meses, a contar da data da avaliação do risco. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.			
ÁREA	VOLUME PRODUZIDO	CLASSIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	RV
PESCADO (kg)	ATÉ 18.000	P	1
	DE 18.001 a 72.000	M	2
	DE 72.001 a 144.000	G	3
	ACIMA de 144.000	GG	4
PRODUÇÃO ANUAL DO ESTABELECIMENTO:		kg	
RESULTADO (RV)			

3. RISCO ASSOCIADO AO PRODUTO (RP) – caracterizar pela categoria ao qual os produtos produzidos estão associados conforme previsto na norma interna no 06/2014/DIPOA/SDA, de 10 de dezembro de 2014. Indicar os produtos fabricados e relacionar com a categoria de produtos. Assinalar itens correspondentes ao estabelecimento.			
ÁREA	CATEGORIA DE PRODUTOS	R P	PRODUTOS FABRICADOS
PESCADO	Produtos com adição de inibidores	2	
	Produtos compostos por diferentes categorias de produtos de pescado, acrescidos ou não de outros ingredientes	4	
	Produtos em natureza	4	
	Produtos não submetidos a tratamento térmico	4	
	Produtos submetidos à hidrólise	1	
	Produtos processados termicamente – esterilização comercial	1	
	Produtos submetidos a tratamento térmico	2	
	Produtos submetidos a tratamento térmico - Cocção	3	
RESULTADO (RP)			



4. RISCO ASSOCIADO AO DESEMPENHO DO ESTABELECIMENTO QUANTO AO ATENDIMENTO À LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À FISCALIZAÇÃO (RD) – Caracterizar pelo levantamento de diversas situações em que o estabelecimento não atende à legislação vigente. Assinalar e descrever itens correspondentes ao estabelecimento.	
Para avaliar os itens 4.1 e 4.2, considerar o período de avaliação definido no item 1.5 deste formulário.	
4.1 VERIFICAÇÃO DOCUMENTAL Dados a serem verificados nos arquivos/banco de dados do estabelecimento relativos aos últimos 12 meses de atividade.	
Foram detectadas, em análises oficiais ou em notificações, violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos? Se sim, descrever os Autos de Infração/Notificações ou comunicações exaradas ao estabelecimento.	☐ Sim ☐ Não
Foram identificadas reclamações, denúncias ou demandas formais de consumidores ou comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos? Se sim, descrever os reclamações, denúncias ou demandas formais ao estabelecimento.	☐ Sim ☐ Não
4.2 CONDIÇÕES PARA A CARACTERIZAÇÃO DO RD	
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. SEM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	1
SEM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais SEM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos. COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	2
COM violações dos padrões de identidade e qualidade, microbiológicos, físico-químicos ou de limites de resíduos e contaminantes em produtos detectadas em análises oficiais ou em notificações estaduais/federais; OU COM reclamações, denúncias e demandas formais de consumidores e comunicações de órgãos terceiros referentes a violações dos padrões de identidade e qualidade higiênico-sanitária dos produtos; OU ambos . COM adoção de ações fiscais decorrentes da detecção de não conformidades durante a fiscalização local. SEM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	3
COM identificação de risco iminente à saúde pública, indícios de fraude, falsificação ou adulteração de produtos.	4
RESULTADO (RD)	

5. RISCO ASSOCIADO À IMPLANTAÇÃO DE PROGRAMAS DE AUTOCONTROLES (RA) – Caracterizar pela classificação do estabelecimento, considerando os programas de autocontrole utilizados e implantados.	
Caracterização da implantação de Programas de Autocontrole	RA
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com mais de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	1
Estabelecimento possui Programas de Autocontrole implantados e com menos de 85% de conformidade no Formulário de Avaliação.	2
Estabelecimento realiza o monitoramento através de planilhas de autocontrole, mas não possui Programas de Autocontrole implantados.	3
Estabelecimento não realiza o monitoramento através de registros e não possui Programas de Autocontrole implantados.	4
RESULTADO (RA)	

6. CÁLCULO DO RISCO ESTIMADO ASSOCIADO AO ESTABELECIMENTO (RE) - Calcular a partir da fórmula indicada para riscos associados ao volume de produção, à categoria do produto, ao desempenho do estabelecimento em atender a legislação e aos autocontroles implantados, conforme fórmula abaixo:	
$RE = (RV+RP+2(RD+RA))/6$	
RV:	RE =
RP:	RE =
RD:	RE =
RA:	RE =
Caso o resultado não seja um número inteiro, serão observadas as seguintes regras de arredondamento: ● se o algarismo decimal seguinte for menor que 5 (cinco), o anterior não se modifica; ou ● se o algarismo decimal seguinte for maior que 5 (cinco), o anterior incrementa-se em uma unidade; ou ● se o algarismo decimal seguinte for igual a 5 (cinco), deve-se verificar o anterior, se ele for par não se modifica, se ele for ímpar incrementa-se uma unidade.	

7. DETERMINAÇÃO DA FREQUÊNCIA DE FISCALIZAÇÃO - Após o cálculo do RE associar o valor encontrado à frequência mínima de fiscalização. Assinalar resposta aplicada ao estabelecimento.			
1	MUITO BAIXO	QUADRIMESTRAL	
2	BAIXO	BIMESTRAL	
3	MÉDIO	MENSAL	
4	ALTO	QUINZENAL	
CONCLUSÕES:			
Após análise de dados do estabelecimento conclui-se que o risco calculado do estabelecimento RE= está associado à frequência mínima de fiscalização XXXXX.			
DATA DA AVALIAÇÃO: / /			

ANEXO V

NORMAS TÉCNICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ESTABELECIMENTOS FABRICANTES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 6.060, de 1º de março de 2016, resolve:

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as orientações gerais para instalações e equipamentos de estabelecimentos fabricantes de produtos de origem animal. Estas normas foram desenvolvidas para todos os estabelecimentos cadastrados no Serviço de Inspeção Municipal, independente da atividade desenvolvida e classificação do estabelecimento. Todos os estabelecimentos deverão adequar-se a presente norma e a outras normas específicas e complementares para cada categoria de atividade industrial.

Art. 2º Os estabelecimentos que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM 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 necessário.

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 3º Para efeito desta Norma Técnica entende-se por:

I – Instalações: Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

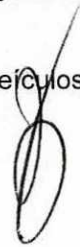
II – Equipamentos: Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

III – Operações: Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção dos produtos e seus subprodutos.

CAPÍTULO II DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO

Art. 4º A área do terreno deverá ter tamanho compatível com o projeto a ser implantado, prevendo eventual expansão, recomendando-se um afastamento de 05 (cinco) metros dos limites das vias públicas ou outras divisas, salvo quando se trata de estabelecimento já construído, cujo afastamento poderá ser menor, desde que haja possibilidade de serem interiorizadas as operações de recepção e expedição.

§1º Em qualquer dos casos, a área terá que possibilitar a circulação interna de veículos, de modo a facilitar a chegada de matérias-primas e saídas de produtos acabados.



§2º A localização deverá ainda observar as normas urbanísticas, os Códigos de Posturas Estaduais e Municipais e outras legislações pertinentes, de modo a evitar, principalmente, problemas de poluição.

Art. 5º As áreas de circulação de veículos deverão ser pavimentadas com material de fácil limpeza, que não permita a formação de poeira e que facilite o escoamento das águas. A critério do SIM pode ser utilizada brita, desde que as áreas de circulação de pessoas ao redor do estabelecimento sejam pavimentadas.

Art. 6º A área industrial será delimitada de modo a não permitir a entrada de animais e pessoas estranhas.

Art. 7º Quando a residência for contígua ao prédio industrial, não será permitida a comunicação, bem como o acesso direto entre os dois prédios.

Art. 8º A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento, produtos e equipamentos, de tal modo que o fluxograma do processo seja adequado à tecnologia utilizada na industrialização dos produtos, considerando que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

Art. 9º Não será registrado o estabelecimento destinado à produção de alimentos para consumo humano, quando situado nas proximidades de outro que, por sua natureza, possa influir na qualidade do produto.

Art. 10. A área da indústria deve ser delimitada por cerca ou muro e as instalações devem ser construídas de forma que permitam uma adequada movimentação de veículos de transporte para carga e descarga.

CAPÍTULO III DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES

Art. 11. A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

Art. 12. A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido. Também deverá dispor de pia com torneira que não utilize o fechamento manual e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para a área limpa da indústria.

Art. 13. O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive em direção às canaletas para uma perfeita drenagem. Será de material resistente a choques e a ação de ácidos e álcalis.

Parágrafo único. O piso das câmaras será construído de material resistente, impermeável e de fácil higienização, com caimento em direção às portas, não sendo permitida a existência de ralos no seu interior.

Art. 14. Os esgotos deverão ser lançados nos condutores principais por meio de sifões. Nos estabelecimentos que adotarem canaletas no piso com a finalidade de facilitar o escoamento das águas residuais, estas deverão ser côncavas e cobertas com grades ou chapas metálicas perfuradas, não se permitindo pranchões de madeira.

§ 1º A rede de esgotos em todas as dependências deve ter dispositivos adequados, que evite refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados a tubos coletores e este ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras, resíduos e corpos flutuantes, bem como de dispositivos de depuração artificial.



§ 2º O diâmetro dos condutores será estabelecido em função da superfície da sala, devendo os coletores estar localizados em pontos convenientes, de modo a dar vazão, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o retorno das águas servidas.

Art. 15. O pé-direito deverá ser suficiente nas diversas dependências, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos com trilhagem aérea, esta deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças.

Art. 16. As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo DIPOA, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 2,0m (dois metros), preferencialmente, ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima da área de 2,0m (dois metros) as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. Os cantos formados pelas paredes entre si e pela intersecção destas com o piso serão arredondados para facilitar a higienização. Recomenda-se o uso de cantoneiras para anular os cantos "vivos" de pilares e paredes.

Art. 17. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de carrinhos e, quando for o caso, de carcaças, meias-carcaças ou grandes cortes através de trilhos. Quando as circunstâncias permitirem, recomenda-se o uso de óculo, com tampa articulada, para evitar o trânsito através das portas, de carrinhos de produtos não-comestíveis, que se destinem à graxaria ou dela retornem, bem como o trânsito de pessoas estranhas às seções.

Parágrafo único. Todas as portas com comunicação para o exterior possuirão dispositivos para permanecerem sempre fechadas, evitando assim a entrada de insetos. As portas e janelas serão sempre metálicas, de fácil abertura, de modo a ficarem livres os corredores e passagens, não se tolerando madeira na construção destas.

Art. 18. As câmaras serão de alvenaria, sem pintura, com paredes lisas e de fácil higienização ou totalmente construídas de isopainéis com tratamento anticorrosivo. Possuirá portas metálicas ou de material plástico, não se tolerando portas e marcos de madeira. Nas câmaras o pé-direito recomendado será de 2,50m (dois metros e cinquenta centímetros), variando conforme a finalidade para a qual será utilizada ou à critério do DIPOA.

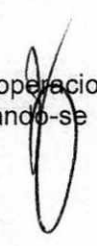
Art. 19. Os peitoris das janelas serão sempre chanfrados em ângulo para facilitar a limpeza e ficarão preferencialmente a 2,0m (dois metros) do piso da sala. As janelas e outras aberturas serão obrigatoriamente providas de telas à prova de insetos, facilmente removíveis para sua higienização.

Art. 20. No teto serão usados materiais impermeáveis, lisos e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro. O forro poderá ser dispensado quando a estrutura do telhado for metálica e de boa conservação, ou a critério do DIPOA.

Art. 21. Os corredores deverão ter largura suficiente para a passagem de carrinhos, caixas e bandejas.

CAPÍTULO IV DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS DOS EQUIPAMENTOS

Art. 22. 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 às paredes, colunas e divisórias.



Art. 23. 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 DIPOA, não sendo permitido o uso de madeira, exceto na sala de maturação de queijos e na sala de cura de embutidos.

Art. 24. Não será permitido o uso de qualquer tipo de tecido (panos, toalhas, etc.) nas dependências dos estabelecimentos e seus anexos, exceto para uso na dessoragem dos queijos, devendo ser estes constituídos de material próprio para esta finalidade.

Art. 25. Os equipamentos e utensílios deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes. Deverão apresentar resistência frente às repetidas operações de limpeza e desinfecção.

Art. 26. Não será permitido modificar as características dos equipamentos sem prévia autorização do SIM, nem operá-los acima de suas capacidades.

Art. 27. A trilhagem aérea, quando existente, deverá ser metálica e deverá possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ou espécie que exija a maior altura. Poderá ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo DIPOA.

CAPÍTULO V DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL, DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES

Art. 28. O estabelecimento deve possuir instalações de frio com sistema compatível com a capacidade do estabelecimento.

Art. 29. Quando as necessidades tecnológicas exigirem câmaras frigoríficas, estas serão construídas com 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. As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza.

Art. 30. A construção das câmaras de resfriamento poderá ser em alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos. Em qualquer um dos casos terão isolamento térmico adequado. O material de isolamento será colocado no piso, paredes e teto. Quando construídas em alvenaria, as paredes internas serão perfeitamente lisas e sem pintura, visando facilitar a sua higienização.

§ 1º De acordo com a quantidade de matéria prima e produto pronto, tolera-se, mediante aprovação do SIM, o uso das mesmas câmaras para recebimento e estocagem de produtos prontos e matéria primas desde que estejam delimitadas as áreas para os respectivos fins e que estejam sempre organizadas e limpas.

§ 2º Poderá, a critério do DIPOA, ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico como câmara, desde que estes sejam utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atendam a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possuam sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Art. 31. É obrigatória a instalação de qualquer 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 adequada.

Art. 32. Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Art. 33. A seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil

higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e/ou fria sob pressão ou não, de maneira que o estabelecimento comprove a eficácia do método de higienização utilizado, e de estrados plásticos ou galvanizados.

Art. 34. O estabelecimento deverá dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

Art. 35. Quando o estabelecimento se utilizar de água de superfície (vertentes, açudes, lagos, córregos, rios, poços rasos, etc.) para seu abastecimento, deverá possuir estação de tratamento (hidráulica) onde a água passará, obrigatoriamente, por floculação, decantação, filtração e cloração. Quando a água for proveniente de poços artesianos, poderá sofrer apenas cloração.

Art. 36. Independente da fonte da água de abastecimento o estabelecimento deverá possuir clorador, preferencialmente automático, será sempre instalado antes da entrada da água no reservatório, para que possa haver tempo de contato mínimo de 20 (vinte) minutos entre cloro e água.

Art. 37. Os reservatórios de água deverão permanecer sempre fechados para evitar a sua contaminação por excrementos de animais, insetos e até mesmo a queda e morte de pequenos animais em seu interior ou outra fonte de contaminação, além de impedir uma maior volatilização do cloro.

Art. 38. As instalações necessitam de luz natural e artificial abundantes e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológica cabíveis. Por isso, no seu projeto e construção será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas ou outro material aprovado pelo SIM, de preferência basculantes e com vidros claros.

Art. 39. A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaçamento, sendo a proteção dispensável quando forem utilizadas lâmpadas do tipo LED, observando-se um mínimo de intensidade luminosa suficiente para desempenho das atividades produtivas e de inspeção no estabelecimento. Sugere-se 300lux nas áreas de manipulação, 500lux nas áreas de inspeção e de 100lux nas câmaras, considerando-se os valores medidos ao nível das mesas, plataformas ou locais de execução das operações.

Art. 40. Exaustores também poderão ser instalados para melhorar a ventilação do ambiente, fazendo uma renovação de ar satisfatória.

Art. 41. Os vestiários deverão ser construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria. Serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento.

Art. 42. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente, através de parede, da área das privadas e mictórios, sendo providos de armários individuais em número suficientes.

Art. 43. Os sanitários serão sempre de assento, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo "vaso turco" e serão em número de uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres. Os vestiários e sanitários terão sempre à sua saída lavatórios de mãos com torneiras, preferencialmente, de fechamento não manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 44. Todas as aberturas dos vestiários, banheiros e sanitários serão dimensionadas de maneira a permitir um adequado arejamento do ambiente e serão sempre providas de telas à prova de insetos.

Art. 45. Quando a indústria for contígua à residência e a mão de obra da indústria for familiar poderá ser dispensada a construção de vestiários e sanitários, podendo ser utilizado o banheiro/vestiário da própria residência, devendo o estabelecimento designar um local específico e de fácil acesso à fiscalização e visitantes

Art. 46. O almoxarifado terá área compatível com as necessidades da indústria e com acesso independente da indústria, podendo ter comunicação com esta através de óculo para passagem de material. Deverão ser separadas fisicamente, sendo que em um destes locais serão depositados apenas produtos químicos usados para a limpeza e desinfecção das dependências da indústria, detergentes e sabão de uma maneira geral, além de graxas lubrificantes.

§ 1º No outro local serão depositados, totalmente isolados, uniformes e materiais de trabalho, materiais de embalagem adequadamente protegidas de poeiras, insetos, roedores, etc.; matérias-primas, ingredientes e condimentos, igualmente protegidos; peças de reposição dos equipamentos, etc.

§ 2º Outra forma de armazenamento poderá ser autorizada a critério do DIPOA.

Art. 47. O refeitório, quando existente, deverá ser instalado em local próprio, dimensionado em função do número de operários, proibindo-se as refeições nos locais onde se desenvolvem trabalhos industriais.

Art. 48. Recomenda-se a instalação de lavanderia, para que sejam evitados os inconvenientes da lavagem caseira dos uniformes de trabalho. Quando existente, localizar-se-á, de preferência, próximo aos vestiários.

Art. 49. O escritório deverá estar localizado preferencialmente fora do setor industrial.

Art. 50. O estabelecimento deverá dispor de sistema adequado de tratamento de resíduos e efluentes compatível com a solução escolhida para destinação final, aprovado pelo órgão competente. No momento do registro o estabelecimento deve apresentar a licença de operação das instalações existentes concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

Art. 51. A existência de varejo na mesma área da indústria implicará no seu registro no órgão competente, independente do registro da indústria no SIM. As atividades e os acessos deverão ser preferencialmente independentes, recomendando-se que, quando houver a comunicação interna do varejo com a indústria, esta seja feita através de óculo.

CAPÍTULO VI DOS MANIPULADORES

Art. 52. 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.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá 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.

§ 2º O funcionário que trabalhar em outras atividades não relacionadas à 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. 53. 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 VII DO TRANSPORTE

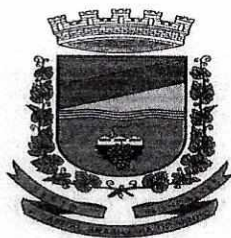
Art. 54. Os produtos acabados deverão estar devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um e deverão ser transportados em veículos adequados, e, quando cabível, devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

CAPÍTULO VIII CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 55. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do DIPOA, ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 56. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

A handwritten signature in black ink, located in the bottom right corner of the page. It appears to be a stylized, cursive signature.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

ANEXO VI

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES
E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE
BENEFICIAMENTO DE CARNE E
PRODUTOS CÁRNEOS**

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 6.060, de 1º de março de 2016,, resolve:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.

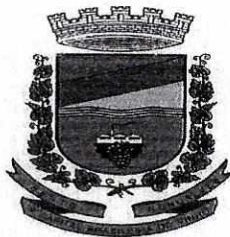
Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Agricultura de Bento Gonçalves/RS, só concederá registro às Unidades de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º As Unidades de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo DIPOA antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

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

I – Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos: o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, que pode realizar a industrialização de produtos comestíveis. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos. No preparo da gelatina é permitido apenas o uso de matérias primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

II – Instalações: tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens,



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

III – Equipamentos: tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

**CAPÍTULO II
DAS CARACTERÍSTICAS 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 III
DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

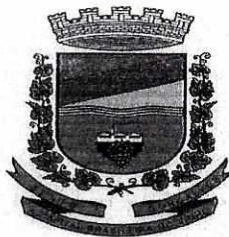
Art. 6º Refere-se a tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, assim como sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

Art. 7º A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção.

Art. 8º As seções que manipulem carnes e vísceras, ou outros produtos de origem animal, deverão dispor de lavatórios de mãos de aço inoxidável, ou outro material aprovado pelo SIM, com torneiras que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro.

Art. 9º As seções que manipulem carnes e vísceras, também deverão dispor de higienizadores, os quais servirão para higienização de facas, chairas, ganchos e serras, que funcionarão com água circulante, renovada ou através de outro meio aprovado pelo DIPOA, com temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois graus centígrados e dois décimos), sendo exigidos nas seções onde forem utilizados tais instrumentos. A critério do SIM poderão ser aprovados outros métodos de higienização de utensílios.

Art. 10. Os carrinhos, quando existentes, deverão ser identificados conforme sua utilização, sendo que para produtos comestíveis serão construídos em material inoxidável ou plástico adequado e para produtos não comestíveis poderão ser construídos em chapa galvanizada ou outro material aprovado pelo DIPOA.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

Art. 11. Quando existentes, os trilhos serão metálicos e deverão possuir altura adequada à manipulação higiênica das carcaças, respeitando, no caso de utilização da mesma trilhagem para duas ou mais espécies, a categoria e/ou espécie que exija a maior altura. Poderá ser dispensada a trilhagem aérea desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo DIPOA.

Art. 12. A seção de recepção de matérias-primas deverá estar localizada contígua à câmara de depósito de matéria-prima, ou à sala de desossa, ou à sala de processamento, de maneira que a matéria-prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma dessas três dependências relacionadas (quando não houver possibilidade da matéria prima chegar diretamente à recepção, o trajeto, bem como o transporte, será previamente autorizado pelo SIM). A seção de recepção será obrigatoriamente coberta.

§ 1º Poderá dispor ainda de trilhagem aérea para o transporte de carcaças e cortes.

§ 2º Toda matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo S.I.M.

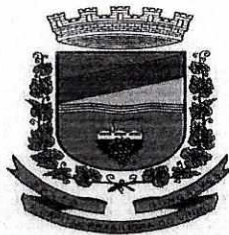
Art. 13. A indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento.

Art. 14. Ainda existirão no interior da câmara de resfriamento de matéria-prima, 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.

Art. 15. De acordo com a quantidade de matéria prima e produto acabado, tolera-se, mediante aprovação do SIM, o uso das mesmas câmaras para recebimento de matérias primas e armazenamento de massas e produtos cárneos temperados, desde que estejam delimitadas as áreas para os respectivos fins e que estejam sempre organizadas e limpas.

Art. 16. Poderá, a critério do DIPOA, ser admitida a utilização de equipamento de frio de uso doméstico como câmara de resfriamento, desde que utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Art. 17. As indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com temperatura de acordo com o produto a ser armazenado. As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria ou isopainéis. Poderá ser admitida a utilização de equipamentos de frio de uso doméstico, desde que



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

utilizados exclusivamente para o estabelecimento, atenda a temperatura mínima exigida pela legislação vigente e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Parágrafo único. Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e quando o produto estiver em embalagem secundária.

Art. 18. Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização. Em estabelecimentos que trabalham com carnes congeladas em blocos (CMS), os mesmos deverão possuir um quebrador de bloco de carnes.

Art. 19. A sala de desossa possuirá as seguintes características:

- a) O pé-direito deverá ser suficiente, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças;
- b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha até 16°C durante os trabalhos;
- c) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
- d) As paredes e o teto poderão também ser totalmente em isopainéis, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- e) As portas deverão ser mantidas sempre fechadas, recomendando-se o fechamento automático;
- f) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa 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.
- g) Possuir seção de embalagem secundária independente da sala de desossa, podendo para isto ser utilizada uma antecâmara, desde que esta possua dimensões que permitam a execução dos trabalhos de embalagem secundária, sem prejuízo do trânsito dos demais produtos neste setor;
- h) Possuir no mínimo 01 (um) higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

Art. 20. A sala de processamento, também denominada de seção de manipulação, será contígua à sala de desossa ou à 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.

§ 1º 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 aí processados.

§ 2º 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. 21. A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária higienização entre as duas operações.

Art. 22. A câmara de resfriamento de massas será localizada, de preferência, contígua à seção de processamento de produtos. Não será permitido o uso de qualquer tipo de madeira no interior desta câmara. A temperatura em seu interior deverá permanecer em torno de 0o C.

Art. 23. Em casos excepcionais e quando houver espaço suficiente na câmara de resfriamento de matérias-primas, as massas e produtos cárneos temperados em processamento poderão aí ser depositados.

Art. 24. A seção de preparação de condimentos localizar-se-á contígua à sala de desossa e/ou processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta, destinando-se ao armazenamento de condimentos para o preparo dos produtos.

§ 1º Caso possuir área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes.

§ 2º Como equipamento possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados.

§ 3º Os condimentos e ingredientes deverão 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, não sendo permitida a reutilização de embalagens anteriormente utilizadas para outros fins.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

Art. 25. Caso possuir área insuficiente, os condimentos deverão ser armazenados em sala específica, a qual deve comunicar-se a sala de manipulação. Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa, desde que aprovado pelo SIM.

Art. 26. O estabelecimento que executar fatiamento de produtos possuirá seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente de 16°C (dezesesseis graus centígrados).

Art. 27. O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo, devendo as máquinas ser desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas com produtos aprovados.

Parágrafo único. Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária.

Art. 28. O fatiamento só será permitido na seção de processamento (manipulação) quando apresentar condições de temperatura e de 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 e nesta seção além do fatiamento.

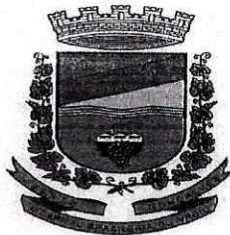
Art. 29. A seção de envoltórios naturais (tripas, esôfagos, peritônios, etc.) servirá como local para preparação dos envoltórios naturais, compreendendo a sua lavagem com água potável, a sua seleção e sua desinfecção com produtos aprovados pelo órgão competente para tal finalidade.

§1º Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios em bombonas ou bordalesas, desde que rigorosamente limpos interna e externamente, possuindo acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções.

§ 2º Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias, etc.

Art. 30. A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de processamento, sendo necessário para tal uma mesa e pia independentes desde que não fique armazenado nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Art. 31. A seção de cozimento deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Terá portas com fechamento automático. Possuirá como equipamentos tanques ou tachos de aço inoxidável com circulação



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

de vapor ou fogo para aquecimento de água, mesas de inox, exaustores, entre outros equipamentos pertinentes a seção.

Art. 32. Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir as seguintes dependências:

a) Sala para fusão e tratamento: destinada à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria prima proveniente das salas de desossa e câmaras de recebimento de matéria prima. O tratamento da banha compreende as operações e equipamentos empregados na sedimentação, branqueamento, filtração e retirada da umidade. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário.

b) Sala de cristalização e embalagem: será localizada contígua à sala para a fusão e ligada a esta por meio de canalização própria, de material inoxidável. O tanque de cristalização até a embalagem deverá ser de uso exclusivo para este fim e de material inoxidável, sendo permitida a estocagem de produto pronto, embalado nesta sala, desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

Art. 33. A critério do SIM, a fusão e a cristalização poderão ser realizadas na mesma sala, desde que em momentos diferentes. Também a critério do SIM, a Seção de Cozimento e a Seção de Banha poderão estar localizadas no mesmo ambiente.

Art. 34. Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria ou outro material autorizado pelo DIPOA, não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta, comunicando-se com as demais seções através de porta. As aberturas para acesso da lenha deverão estar localizadas na parte inferior e externa.

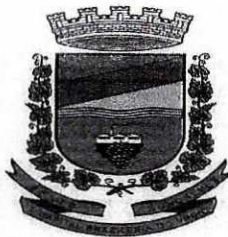
Art. 35. As estufas, quando existentes, devem atender os seguintes critérios:

a) em número suficiente para o atendimento dos trabalhos diários. Destinar-se-ão ao preparo de produtos semi-cozidos e cozidos, defumados ou não;

b) serão localizadas entre a sala de elaboração e os fumeiros, utilizando-se da mesma circulação destes;

c) sob hipótese alguma será permitida a instalação de estufas dentro dos ambientes climatizados;

d) as instalações devem obedecer aos requisitos técnicos e de segurança, proibindo-se o uso de madeira;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

e) recomenda-se o uso de estufas com recursos para defumação indireta e resfriamento, de maneira a possibilitar o seu uso como fumeiro;

f) devem possuir equipamento de controle das temperaturas de funcionamento, constando no mínimo de termômetro conjugado ou não.

Art. 36. O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de sala de cura e maturação, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros, com temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no registro dos produtos e rótulos e no memorial aprovado e registrado no SIM.

§ 1º Esta seção deverá possuir equipamentos para climatização com controle de temperatura e umidade. Quando a seção dispor de aberturas ou janelas, estas deverão possuir, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

§ 2º Será permitido o uso de estaleiro de madeira, desde que mantido em perfeitas condições de conservação, limpo e seco.

Art. 37. Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura deverão possuir câmara de resfriamento específica ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispor de espaço suficiente, desde que completamente separada dos recipientes com massas.

Art. 38. A câmara de resfriamento de produtos prontos servirá para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração aguardando o momento de sua expedição. Será, de preferência, contígua à expedição e à seção de processamento. A temperatura permanecerá, como nas demais câmaras de resfriamento, em torno de 0°C.

Parágrafo único. Os produtos prontos armazenados nesta seção deverão estar devidamente rotulados.

Art. 39. As indústrias que elaborarem produtos prontos congelados possuirão câmara de pré-congelamento (túnel de congelamento) onde os produtos aí depositados devem ser congelados e atingir, em seu interior, pelo menos a temperatura de -12°C e ser mantida a essa temperatura durante o armazenamento.

Art. 40. Após o produto atingir a temperatura estipulada no pré-congelamento, os mesmos serão armazenados na câmara de estocagem de congelados, devendo manter a temperatura de -12°C durante o armazenamento. Nesta câmara é permitido o uso de estrados de madeira, desde que bem conservados e quando o produto estiver em embalagem secundária.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

Art. 41. Ao serem encaminhados para a câmara de estocagem de congelados, os produtos prontos deverão estar devidamente embalados e rotulados. Os produtos congelados devem ser expedidos a temperatura declarada nos rótulos.

Art. 42. As câmaras serão construídas inteiramente em alvenaria, isopainéis ou outros materiais aprovados pelo DIPOA. Em caso de estabelecimentos com pequena escala de produção, os processos de pré-congelamento e congelamento podem ser realizados em equipamentos de frio industrial de uso doméstico (freezers), desde que os produtos armazenados atinjam a temperatura exigida pela legislação vigente, que utilizados exclusivamente para o estabelecimento e possua sistema de controle de temperatura externo com registros diários.

Art. 43. A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento, fatiamento, etc. A operação de embalagem secundária poderá também ser realizada na seção de expedição quando esta for totalmente fechada e possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 44. A seção de expedição terá comunicação com a parte externa através de porta com fechamento automático. Deverá possuir dispositivos contra a entrada de insetos.

§ 1º Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

§ 2º Poderá ser permitida a estocagem de produto pronto nesta seção desde que a rotulagem desses produtos permita o seu armazenamento em temperatura ambiente, sendo que este deverá ser fresco, limpo e tenha área suficiente sem interferir nas operações da expedição.

Art. 45. É obrigatória a instalação de qualquer 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 adequada.

Art. 46. Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas do Ministério do Trabalho quanto à sua localização e sua segurança.

Art. 47. A seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos terá tanques de alvenaria revestidos de azulejos, de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento, amianto ou outro material poroso. Disporá ainda de água quente e/ou fria sob pressão ou não, de maneira que o estabelecimento comprove a eficácia do



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

método de higienização utilizado. O uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção.

Art. 48. A lavagem poderá ser feita na sala de desossa/manipulação desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos de desossa/manipulação.

Art. 49. A seção de formas, caixas, bandejas e carrinhos higienizados deverá ser contígua a seção de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos, comunicando-se através de óculo, sendo utilizada exclusivamente para depósito de utensílios higienizados, os quais devem ser depositados sob estrados, com afastamento das paredes.

**CAPÍTULO IV
DOS MANIPULADORES**

Art. 50. 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.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá 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.

§ 2º 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. 51. 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 V
DO TRANSPORTE**

Art. 52. 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.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

**CAPÍTULO VI
CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Art. 53. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do DIPOA, ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 54. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

ANEXO VII

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES
E EQUIPAMENTOS PARA ABATEDOURO
DE PESCADO E UNIDADE DE
BENEFICIAMENTO DE PESCADO E DE
PRODUTOS DE PESCADO**

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei 6.060, de 1º de março de 2016, resolve:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PESCADO E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADO E DE PRODUTOS DE PESCADO.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Agricultura de Bento Gonçalves só concederá registro a Abatedouro Frigorífico de Pescado e Unidade de Beneficiamento de Pescado e de Produtos de Pescado 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 registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM 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.

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

I – 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.

II – Unidade de Beneficiamento de Pescado e de 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



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

III – 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.

IV – Equipamentos: Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas, tanques, carros e demais utensílios utilizados nos trabalhos industrialização do pescado.

V – Operações: Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção do pescado e seus subprodutos.

**CAPÍTULO II
DAS CARACTERÍSTICAS 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 III
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. Poderá ser dispensado 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. 9º 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 ppm) de cloro residual a fim de remover adequadamente o muco superficial do pescado.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

Parágrafo único. Nesta área poderá dispor de câmara de espera (isotérmica) para o armazenamento do excesso de pescado fresco, que não possa ser manipulado de imediato.

Art. 10. A seção de evisceração e filetagem deverá dispor de mesa para descamação, evisceração, coureamento e corte (postagem ou filetagem). A disposição das mesas deverá viabilizar a produção de tal maneira que não haja refluxo do produto. 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.

Parágrafo único. A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

Art. 11. A seção de embalagem secundária, quando houver, será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede. Servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária na seção de processamento. 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. 12. As embalagens secundárias ficarão depositadas em seção independente que se comunicará apenas por óculo com a seção de embalagem secundária. O acesso a este depósito será independente do acesso às seções de industrialização.

Art. 13. O estabelecimento possuir instalações para a produção 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 deverá estar localizado em nível superior às demais dependências e, por gravidade, ser conduzido aos diferentes locais onde o gelo será necessário.

Art. 14. O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento.

Parágrafo único. 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°C .

Art. 15. Os túneis de congelamento rápido terão de atingir temperaturas não superiores a -25°C (menos vinte e cinco graus) 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).



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

Art. 16. 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. 17. 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.

Art. 18. 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).

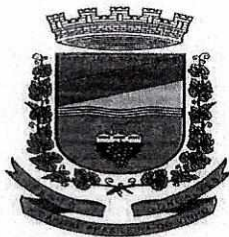
§ 1º O isolamento, como nos túneis de congelamento, abrangerá o piso, as paredes e o teto, utilizando-se sempre material isolante de mesma espessura.

§ 2º 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.

§ 3º Para estabelecimentos de pequeno porte será admitida a estocagem em freezers domésticos, desde que possuam medidor de temperatura externo e que mantenham os produtos nas temperaturas previstas pela legislação.

Art. 19. 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:

- a) Pé-direito mínimo de 3,00m (três metros).
- b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala mantenha-se entre 14°C e 16°C (quatorze e dezesseis graus centígrados) durante os trabalhos;



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

- c) 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;
- d) Para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;
- e) As paredes e o teto poderão também ser totalmente de isopainéis metálicos, protegidos da oxidação com tinta especial, de cor clara;
- f) As portas serão metálicas e com dispositivo de fechamento automático, devendo ser mantidas sempre fechadas. É recomendável o uso de portas com isolamento térmico;
- g) 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 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.
- h) 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.

Art. 20. As caixas utilizadas na recepção do pescado íntegro (sem lavagem prévia) serão higienizadas numa seção própria localizada contígua 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. 21. 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. 22. 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. 23. 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 às paredes, colunas e divisórias.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

Art. 24. 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 III
DOS MANIPULADORES**

Art. 25. 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.

§1º 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.

§2º 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. 26. 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 IV
DO TRANSPORTE**

Art. 27. 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 V
DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Art. 28. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do DIPOA, ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 29. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

ANEXO VIII

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES
E EQUIPAMENTOS PARA
ESTABELECIMENTOS DE LEITE E
DERIVADOS**

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 6.060, de 1º de março de 2016, resolve:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

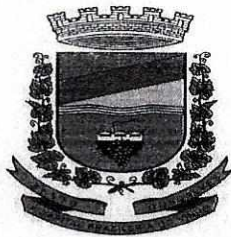
Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal, da Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Agricultura de Bento Gonçalves, concederá registro aos estabelecimentos de leite e derivados, apenas quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados pelo Órgão Oficial de Inspeção Municipal.

Art. 3º Estabelecimentos de leite e derivados, que já estiverem registradas e funcionando sob inspeção sanitária do DIPOA deverão adequar-se as presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados previamente pelo S.I.M. antes do início de qualquer construção ou quando este Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

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

- I - Estabelecimentos de leite e derivados: os estabelecimentos classificados como:
- a) Granja leiteira: o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.
 - b) Unidade de beneficiamento de leite e derivados: o estabelecimento destinado a recepção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, facultada a transferência, a manipulação, a fabricação, a maturação, o fracionamento, a ralação, o acondicionamento, a rotulagem, a



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

armazenagem e a expedição de derivados lácteos, permitida também a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

c) Queijaria: o estabelecimento destinado à fabricação de queijos, que envolva as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, e que, caso não realize o processamento completo do queijo, encaminhe o produto a uma unidade de beneficiamento de leite e derivados.

II - Instalações: Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

III - Equipamentos: Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas e demais equipamentos e utensílios necessários para o beneficiamento e a industrialização do leite e seus derivados.

IV - Beneficiamento do Leite: Entende-se por beneficiamento do leite, seu tratamento tecnológico desde a seleção, por ocasião da entrada no estabelecimento, até o acondicionamento final, compreendendo as operações de seleção, filtração, pré-resfriamento, pré-aquecimento, pasteurização, refrigeração, envase, acondicionamento e outras práticas tecnicamente aceitáveis de transformação.

**CAPÍTULO II
DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE LOCALIZAÇÃO E SITUAÇÃO**

Art. 5º Os estabelecimentos de leite e derivados deverão observar quanto sua localização e situação o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos de produtos de origem animal.

**CAPÍTULO III
DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES**

Art. 6º As instalações deverão observar, inicialmente, o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos de produtos de origem animal.

**CAPÍTULO IV
DAS CONSIDERAÇÕES GERAIS DOS EQUIPAMENTOS**

Art. 7º Os equipamentos deverão observar, inicialmente, o disposto nas Normas Técnicas Gerais para estabelecimentos de produtos de origem animal.

Art. 8º A pasteurização do leite é obrigatória, podendo ser por meio da pasteurização rápida como pasteurização lenta, exceto para leite fluido, que obrigatoriamente será através da pasteurização rápida.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

§ 1º Entende-se por pasteurização rápida o aquecimento do leite de 72°C a 75°C (setenta e dois graus Celsius a setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em equipamento próprio, provida de dispositivos de controle automático de temperatura.

§ 2º Entende-se por pasteurização lenta o aquecimento indireto do leite de 62°C a 65°C (sessenta e dois graus Celsius a sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação lenta, em equipamento próprio.

Art. 9º Após a pasteurização, devem ser realizadas as provas de fosfatase alcalina e peroxidase do leite, que deverão apresentar resultados negativo para a primeira e positivo para a segunda.

Art. 10. Para realizar o beneficiamento de leite para consumo direto, são necessários os seguintes equipamentos: filtro de linha sob pressão ou clarificadora; pasteurizador de placas e envasadora.

§ 1º O leite destinado à pasteurização para consumo direto deve passar previamente por clarificadora ou sistema de filtros de linha que apresente efeito equivalente ao da clarificadora.

§ 2º O leite pasteurizado destinado ao consumo direto deve ser refrigerado imediatamente após a pasteurização e mantido entre 2°C e 4°C (dois graus Celsius e quatro graus Celsius) durante todo o período de estocagem.

§ 3º O leite pasteurizado para consumo direto deve ser envasado em sistema automático ou semiautomático em circuito fechado, com embalagem adequada para as condições previstas de armazenagem e que garanta a inviolabilidade e proteção apropriada contra contaminação.

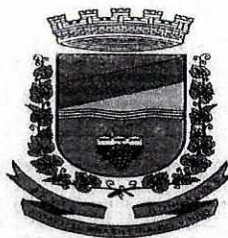
§ 4º É proibida a repasteurização de leite para consumo direto.

Art. 11. Para fabricação de leite fermentado e bebida láctea fermentada, são necessários os seguintes equipamentos: fermenteira; envasadora ou bico dosador acoplado ao registro da fermenteira e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

§ 1º A alimentação da envasadora deverá ocorrer por meio de bomba sanitária, não se permitindo o transvase manual.

§ 2º A fermentação de produtos pré-ensados deverá ser realizada em ambiente com temperatura compatível com o processo de fabricação.

Art. 12. Para fabricação de queijos são necessários os seguintes equipamentos: tanque para coagulação, formas, prensa, tanque de salga.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

§ 1º A maturação dos queijos pode ser sobre prateleiras de madeira, desde que, em boas condições de conservação e higiene.

§ 2º Os lotes em maturação, quando não rotulados, deverão ser identificados para monitoramento do tempo de maturação atendendo o RTIQ ou a proposta do estabelecimento nos queijos sem RTIQ estabelecido.

§ 3º O tanque de salga fica dispensado quando o sal for adicionado diretamente na massa.

Art. 13. Para fabricação de requeijão são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior e equipamento para lacrar a embalagem, assegurando a inviolabilidade do produto.

Art. 14. Para fabricação de creme de leite são necessários os seguintes equipamentos: padronizadora de gordura ou desnatadeira, tanque de fabricação de camisa dupla, e envasadora e lacradora que assegure a inviolabilidade do produto.

Art. 15. Para fabricação de manteiga são necessários os seguintes equipamentos: tanque de fabricação de parede dupla, batadeira e lacradora que assegure a inviolabilidade do produto, quando envasado em potes.

Art. 16. Para fabricação de doce de leite são necessários os seguintes equipamentos: tacho de dupla camisa e coifa voltada para o exterior, e equipamento para lacrar a embalagem que assegure a inviolabilidade do produto.

Art. 17. Para fabricação de ricota são necessários os seguintes equipamentos: tanque em aço inoxidável de dupla camisa ou tanque de camisa simples com injetor de vapor direto.

Parágrafo único. Quando utilizada injeção direta de vapor, deverá ser utilizado filtro de vapor culinário.

**CAPÍTULO V
DAS SEÇÕES/PRÉDIO INDUSTRIAL, DOS ANEXOS E OUTRAS INSTALAÇÕES**

Art. 18. A seção de recepção de matéria-prima deverá ser localizada preferencialmente em plataforma situada em altura elevada do solo, devendo apresentar área compatível com a capacidade de recepção do leite.

§1º Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a matéria prima não seja contaminada direta ou indiretamente e evite a entrada de vetores.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

§2º A sua cobertura poderá ser de concreto, estrutura metálica ou outro material aceito pelo S.I.M., com prolongamento suficiente para abrigar o veículo transportador, se for o caso.

§3º A plataforma é considerada área "suja", havendo necessidade de ser separada das seções de industrialização.

§4º A plataforma deve estar dotada de mangueira para limpeza desta seção, e por ser considerada área "suja", deverá ser independente.

§5º Os produtores de leite fornecedores da matéria-prima deverão estar identificados, cadastrados e cumprirem os requisitos de qualidade de leite previsto em legislação específica.

Art. 19. O teste de presença de resíduos de antibiótico é obrigatório e deve ser realizado na recepção do leite. Em caso de resultado positivo o leite não deve ter aproveitamento para consumo humano.

Parágrafo único. Pode-se realizar esta análise em laboratório terceirizado, com frequência mínima mensal, desde que o leite utilizado na produção seja exclusivamente de produção própria.

Art. 20. O laboratório para análises da matéria-prima leite deverá estar localizado próximo da plataforma de recepção de leite, de modo a facilitar a colheita de amostras e a realização de todas as análises de rotina necessárias à seleção do leite.

§1º Estabelecimentos, enquadrados como de pequeno porte e que beneficiem apenas leite de produção própria, podem ser dispensados da instalação de laboratório, permanecendo a obrigação de realizar as provas de presença de resíduos de antibiótico, de fosfatase alcalina e peroxidase.

§2º Estabelecimentos que não produzam leite para consumo direto ficam dispensados de instalar laboratório para realização das análises microbiológicas, desde que as análises de matéria-prima e de produto sejam realizadas em laboratórios externos.

§3º Para queijarias fica dispensada a análise do índice crioscópico.

Art. 21. As dependências de processamento devem possuir dimensão compatível com o volume de produção e tipos de produtos, sendo amplas, e serem separadas das demais dependências por paredes inteiras, oferecendo condições higiênico-sanitárias aos produtos, de modo a facilitar os trabalhos de manipulação das matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, além da inspeção.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

§1º As dependências deverão ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma racionalizado em relação à chegada da matéria-prima e insumos, câmaras de refrigeração, câmaras de maturação, seção de embalagem, armazenagem e expedição.

§2º O abastecimento de insumos e embalagens por óculo com tampa articulada deve ser incentivado.

Art. 22. As câmaras de refrigeração serão de material liso e de fácil higienização, poderão ser de alvenaria ou totalmente em isopainéis metálicos com tratamento anticorrosivo.

§1º As portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil higienização.

§2º Possuir piso de material de alta resistência, liso de fácil higienização e sempre com declive em direção às portas, não sendo permitido ralo em seu interior.

§3º A drenagem dos equipamentos de refrigeração deverá ter condutor para o exterior, não sendo permitido o escoamento no interior da câmara, pelo aumento da umidade.

§4º As câmaras deverão atingir e manter as temperaturas exigidas e as condições necessárias para a maturação e armazenagem dos produtos.

§5º Os produtos estocados em câmaras de refrigeração deverão guardar afastamento entre si, de modo a permitir a necessária circulação de frio.

§6º As áreas de estocagem deverão dispor de estrados removíveis e constituídos de material higienizável, não se permitindo o contato direto dos produtos com as paredes e o piso, mesmo que embalado.

§7º As câmaras deverão ser dotadas de termômetro com leitura de temperatura externa.

§8º As câmaras de refrigeração podem ser substituídas por outros equipamentos de frio, desde que tenham capacidade de refrigeração suficiente, providos de circulação de ar forçada e termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos.

Art. 23. As etapas de salga por salmoura e secagem de queijos devem ser realizadas em câmaras de refrigeração.

§1º Na câmara de salga não é permitido o uso de prateleiras de madeira.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

§2º Nas câmaras de maturação é permitido o uso de prateleiras de madeira.

§3º Os lotes de queijos em maturação, não rotulados, devem ser identificados de forma que possa se identificar o tipo de queijo, a data de produção e a data final de maturação.

Art. 24. As seções de fracionamento e ralagem de queijos, serão específicas para estas finalidades, separadas das demais seções e obrigatoriamente climatizadas, de forma que o produto não ultrapasse a temperatura de armazenamento indicada no rótulo.

§1º Os equipamentos usados no fracionamento serão de aço inoxidável e rigorosamente limpos, devendo as máquinas, a cada turno de trabalho ou troca de atividade, serem desmontadas e totalmente higienizadas e desinfetadas.

§2º Os equipamentos de fracionar e ralar devem ser higienizados quando permanecerem em desuso por tempo superior a 30 (trinta) minutos.

§ 3º É recomendado o uso de máscara e luvas para estas operações.

§4º Nesta seção os produtos receberão a embalagem primária, onde também será selada, posteriormente enviada à seção de embalagem secundária ou expedição.

§5º A dependência de manipulação poderá ser autorizada para fracionamento e a ralagem, se apresentar condições de temperatura e higiene exigidas para estas operações e quando houver espaço suficiente para os equipamentos. Neste caso, será imprescindível que não ocorra quaisquer outras operações neste momento além do fracionamento ou ralagem.

§6º Poderá ser exigido equipamento de secagem de queijo com a finalidade de atingir a umidade limite para o produto queijo ralado conforme regulamento técnico específico.

§7º Nos casos em que ocorram fatiamento, a temperatura da sala não poderá ser superior a 16°C (dezesesseis graus Celsius).

Art. 25. Quando se tratar de produto defumado, o defumador deve ser contíguo a área de processamento.

§1º O defumador deve ser abastecido por alimentação externa de forma a não trazer prejuízos a identidade e inocuidade dos produtos nas demais áreas de processamento.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

§2º O defumador pode estar localizado em dependência separada do prédio industrial desde que o trajeto entre os dois seja pavimentado, e os produtos sejam transportados em recipientes fechados.

Art. 26. A expedição deverá ser localizada de maneira a atender a fluxograma operacional racional em relação à estocagem e a saída dos produtos e de forma que evite a entrada de vetores.

§1º Poderá ser feita através de óculo com tampa articulada.

§2º Esta área deverá apresentar cobertura com prolongamento suficiente para proteger os produtos em operação de carregamento.

Art. 27. Dependendo do tipo de produto fabricado, o estabelecimento deverá possuir seção de armazenamento de embalagens, onde estas deverão estar depositadas em sala independente das demais, admitindo-se armários metálicos ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§1º Poderá haver acesso desta seção à expedição via óculo.

§2º As embalagens devem estar acondicionadas organizadamente, em local limpo, depositadas sobre estrados e nunca em contato direto com o piso.

Art. 28. Na seção de higienização de caixas e bandejas, quando houver a necessidade desta seção, o uso de madeira é rigorosamente proibido no interior desta área, que terá tanques de material inoxidável ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, ou outro material aprovado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

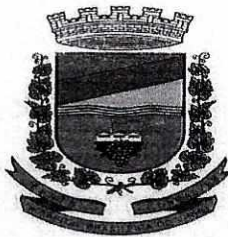
§1º Os objetos e utensílios higienizados não poderão ficar depositados nesta seção.

§2º A critério do Serviço de Inspeção Municipal, a higienização poderá ser feita na Sala de Processamento, desde que não haja produtos comestíveis nesta seção durante a higienização das caixas e bandejas.

**CAPÍTULO VI
DOS MANIPULADORES**

Art. 29. Os estabelecimentos e manipuladores deverão observar o disposto no Decreto Municipal, sobre as Condições de Higiene.

Art. 30. Os manipuladores deverão utilizar uniforme de cor clara, aprovado pelo SIM, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, gorro, boné ou touca e botas.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

Art. 31. Os manipuladores deverão ser treinados frequentemente quanto às boas práticas de fabricação para manipulação de alimentos.

**CAPÍTULO VII
DO TRANSPORTE**

Art. 32. O transporte da matéria-prima deverá ser em veículos apropriados e/ou equipamentos que evitem a entrada de fontes de contaminação, garantindo-se qualidade e limpeza da mesma.

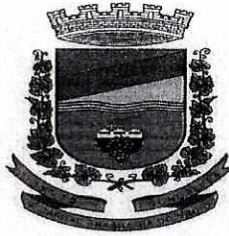
Art. 33. No transporte dos produtos, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, incluindo as condições de temperatura, e transportados em veículos adequados que deverão observar as exigências higiênico-sanitárias.

Parágrafo único. Os veículos de transporte de alimentos deverão ser registrados no Órgão Oficial competente.

**CAPÍTULO VIII
DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Art. 34. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do DIPOA, ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 35. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

ANEXO IX

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES
E EQUIPAMENTOS PARA GRANJA
AVÍCOLA E UNIDADE DE
BENEFICIAMENTO DE OVOS E
DERIVADOS**

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 6.060, de 1º de março de 2016, resolve:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de GRANJAS AVÍCOLAS E UNIDADES DE BENEFICIAMENTO DE OVOS E DERIVADOS

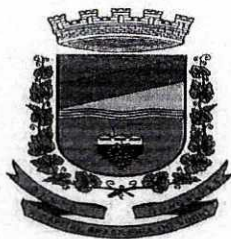
Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Agricultura de Bento Gonçalves só concederá registro às Granjas Avícolas e Unidades de Beneficiamento de Ovos e Derivados quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º Os estabelecimentos que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo DIPOA antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

Art. 4º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I – Granja Avícola: estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria, destinada à comercialização direta, sendo permitida a comercialização de ovos para unidades de beneficiamento de ovos e derivados.

II – Unidade de Beneficiamento de Ovos e Derivados: estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos e derivados.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

Parágrafo único. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

III – Instalações: Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

IV – Equipamentos: Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

**CAPÍTULO II
DAS CARACTERÍSTICAS 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 III
DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

Art. 6º A área construída deverá ser compatível com a capacidade de recebimento de ovos.

Art. 7º Os equipamentos utilizados nos estabelecimentos compõem-se basicamente de ovoscópio, classificadora, mesas de aço inoxidável e carrinhos ou bandejas para transporte dos ovos.

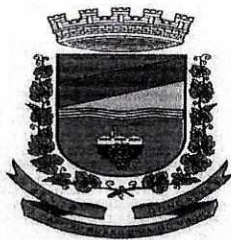
Art. 8º O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira.

Art. 9º É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.

Art. 10. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

Art. 11. As granjas avícolas e unidades de beneficiamento de ovos e derivados deverão dispor de dependências para:

- a) Recepção e seleção de ovos;
- b) Classificação, envase (quando couber) e armazenamento do produto embalado;
- c) Depósito para matéria de envase e/ou rotulagem;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

- d) Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição;
- e) Local apropriado para a lavagem de recipientes, bandeja ou similares;

Art. 12. A lavagem e secagem dos ovos, quando realizadas, devem ser executadas em máquina lavadora e secadora específica para este fim, com temperatura e ph controlados, conforme legislação vigente, sendo proibida a lavagem por imersão dos ovos ou outra forma de lavagem manual. Estabelecimentos que não realizam a lavagem em máquinas lavadoras, deverão descartar ovos sujos, permitindo-se, a critério da inspeção, um toalete a seco com papel toalha ou outro método aprovado pelo SIM, para os ovos com discretas sujidades.

Art. 13. Nos locais de recepção e seleção de ovos, existirão lavatórios de mão, de aço inoxidável, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água, porta-papel toalha e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

**CAPÍTULO IV
DOS MANIPULADORES**

Art. 14. 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.

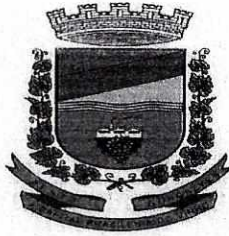
§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º 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. 15. 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 V
DO TRANSPORTE**

Art. 16. O transporte da matéria-prima, nos casos de recebimento de ovos de outras granjas nas unidades de beneficiamento de ovos e derivados, deverá ser em veículos apropriados, que evitem a entrada de fontes de contaminação.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

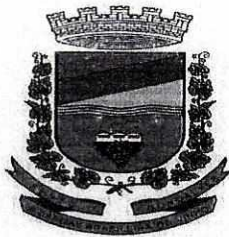
Parágrafo único. Quando for utilizado veículo não exclusivo ao procedimento, não poderão ser transportados no mesmo veículo outras mercadorias que possam comprometer a qualidade do produto.

Art. 17. Para o transporte do produto final, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados, observando as exigências higiênico-sanitárias.

**CAPÍTULO V
CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Art. 18. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do DIPOA, ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 19. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

ANEXO X

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES
E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE
BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE
ABELHAS.**

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 16.060, de 1º de março de 2016, resolve:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas.

Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Agricultura de Bento Gonçalves só concederá registro às Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

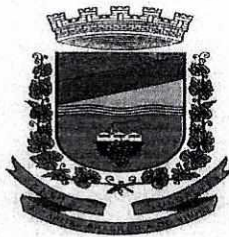
Art. 3º Os estabelecimentos que já estiverem registradas e funcionando sob Inspeção Sanitária do SIM deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo DIPOA antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

Art. 4º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I – Unidade de Beneficiamento de Produtos de Abelhas: estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, facultada a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

Parágrafo único. É permitida a recepção de matéria-prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido o disposto na legislação vigente.

II – Instalações: Tudo que diz respeito à construção civil, envolvendo dependências de recepção, classificação, armazenamento de produtos e de embalagens, expedição, setor administrativo, sanitários, vestiários, almoxarifado e outras



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

dependências como sistema de tratamento de água de abastecimento, esgoto, entre outros.

III – Equipamentos: Tudo que diz respeito aos equipamentos e utensílios utilizados no processo de beneficiamento de carne e produtos cárneos.

**CAPÍTULO II
DAS CARACTERÍSTICAS 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 III
DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

Art. 6º A área construída deverá ser compatível com a capacidade do estabelecimento e tipo de equipamentos, sendo as dependências orientadas de tal modo que os raios solares, o vento e as chuvas não prejudiquem os trabalhos industriais.

Art. 7º Os equipamentos utilizados nas Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas compõem-se basicamente de: desoperculadores, tanques ou mesas para desoperculação, centrífugas, filtros, tanques de decantação, tubulações, tanques de depósitos e mesas.

Art. 8º O material empregado deverá ser de aço inoxidável, ou outros aprovados pelo SIM, não sendo permitido o uso de madeira:

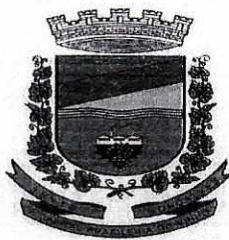
I - Centrífugas, tanques ou mesas de desoperculação, tanque de decantação e de depósitos: Deverão ser de aço inoxidável ou material plástico atóxico, ou outro material autorizado pelo SIM.

II - Desoperculadores: Deverão ser de aço inoxidável e aço cromado ou estanhado, permitindo-se cabos de material plástico.

III - Filtros de tela de aço inoxidável ou fio de nylon: com malhas nos limites de 40 a 80 mesh, não se permitindo o uso de material filtrante de pano.

IV - Tubulações: Em aço inoxidável ou material plástico atóxico, recomendando-se que sejam curtas e facilmente desmontáveis, com poucas curvaturas e de diâmetro interno não inferior a 40 mm.

V - Mesas e balcões: deverão ser revestidos com aço inoxidável, tolerando-se revestimento com outros materiais impermeáveis, resistentes, de fácil higienização, tais como azulejos, cerâmica industrial e fórmica.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

VI - O uso de equipamentos de material plástico atóxico fica condicionado à comprovação, pelo fabricante, de sua inocuidade, mediante apresentação de certificado de análise emitido pelo órgão competente.

Art. 9º É vedado alterar as características dos equipamentos, bem como operá-los acima de suas capacidades, sem a autorização do SIM.

Art. 10. A localização dos equipamentos deverá obedecer a um fluxograma operacional racionalizado, observando-se os detalhes relativos à facilidade de higienização.

Art. 11. As Unidades de Beneficiamento de Produtos de Abelhas deverão dispor de dependências para:

I - Recepção e extração de matéria prima;

a) Deverá estar isolada do meio exterior através de portas dotadas de telas milimétricas à prova de insetos. Recomenda-se que esta seção seja precedida de plataforma a uma altura mínima de preferencialmente 0,80 m, a fim de facilitar o descarregamento.

b) Se o estabelecimento receber Mel em Favos, a sala de recepção deverá ter dimensões suficientes para comportar a instalação de equipamentos para extração do Mel.

c) Quando necessário, conforme a capacidade de recebimento de mel, deverá possuir setor para o depósito de matérias primas, o qual será dotado de estrados plásticos ou outro material aprovado pelo SIM.

II - Laboratório:

a) Deverá estar situado em posição estratégica para o controle da matéria-prima, devendo estar equipado para a realização, no mínimo, das análises de rotina.

b) À critério do DIPOA, considerando o porte do estabelecimento, poderá ser dispensada a existência de laboratório, sendo aceita a realização de análises em laboratórios designados pelo DIPOA.

III - Processamento (Filtração, decantação, classificação e envase do produto):

a) Poderá comportar variados equipamentos, em função da tecnologia empregada, conforme produto a ser fabricado.

b) Quando forem fabricados derivados de produtos de abelhas como cera de abelhas, geleia real e outros derivados, poderá ser exigida seção específica destinada para tal finalidade, à critério do DIPOA.;

IV - Depósito para material de envase e rotulagem:

a) Deverá localizar-se em posição que permita fácil acesso às seções de higienização de vasilhames e elaboração de produtos.;

V - Dependência para as operações de embalagem secundária, estocagem e expedição;



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

VI - Dependência para Higienização de utensílios e recipientes;

a) Deverá possuir tanques ou equipamentos distintos para tais operações e situar-se próxima das seções a atender, propiciando um fluxograma racional dos trabalhos.

b) A higienização poderá ser realizada na sala de extração de matérias primas ou processamento desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não seja executada durante os trabalhos de processamento.

Art. 12. As áreas destinadas à recepção e expedição do mel deverão apresentar preferencialmente cobertura com prolongamento suficiente para abrigar os veículos transportadores.

Art. 13. Nos locais de recepção e extração de matérias primas, bem como nos locais de processamento, existirão lavatórios de mão, de aço inoxidável ou outro material aprovado pelo DIPOA, com torneiras acionadas a pedal, joelho ou outro meio que não utilize o fechamento manual, providos de sabão líquido inodoro, água, porta-papel toalha e coletor de toalhas usadas, acionado a pedal.

**CAPÍTULO IV
DOS MANIPULADORES**

Art. 14. 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.

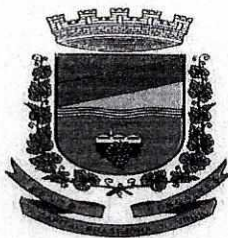
§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá usar uniforme de cor clara que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, touca e bota. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º 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. 15. 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 V
DO TRANSPORTE**

Art. 16. O transporte da matéria-prima deverá ocorrer em veículos apropriados, que evitem a entrada de fontes de contaminação.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

Parágrafo único. Quando for utilizado veículo não exclusivo ao procedimento, não poderão ser transportados no mesmo veículo outras mercadorias que possam comprometer a qualidade do produto.

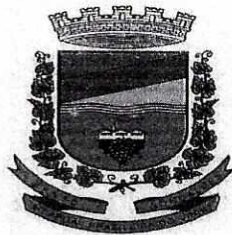
Art. 17. Para o transporte do produto final, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados e observando as exigências higiênico-sanitárias.

CAPÍTULO VI
CONSIDERAÇÕES FINAIS

Art. 18. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do DIPOA, ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 19. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.

6



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

ANEXO XI

**NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES
E EQUIPAMENTOS PARA UNIDADE DE
BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE
ORIGEM ANIMAL**

O Prefeito Municipal de Bento Gonçalves, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, e considerando as disposições da Lei Municipal nº 16.060, de 1º de março de 2016, resolve:

**CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

Art. 1º Ficam estabelecidas, na forma desta Norma Técnica, as diretrizes para análise de registro e funcionamento de UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

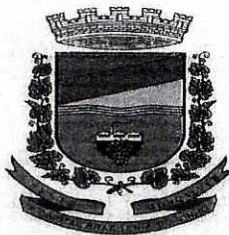
Art. 2º O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria Municipal de Desenvolvimento da Agricultura de Bento Gonçalves só concederá registro as unidades de beneficiamento de produtos de origem animal quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por esse Serviço, antes do início de qualquer obra.

Art. 3º As unidades de beneficiamento de produtos de origem animal que já estiverem registrados e funcionando sob Inspeção Sanitária do DIPOA deverão adequar-se às presentes Normas Técnicas por ocasião de futuras reformas, quando seus projetos serão, obrigatoriamente, aprovados pelo DIPOA antes do início de qualquer construção, ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessários.

Art. 4º Para efeito desta Norma Técnica, entende-se por:

I – Unidade de Beneficiamento de Produtos de Origem Animal: estabelecimento destinado ao recebimento, guarda, conservação, acondicionamento, manipulação, espostejamento, moagem, fatiamento, reembalagem, rotulagem, estocagem, comercialização e distribuição de produtos de origem animal, localizados em setores específicos de supermercados e similares, com ambientes climatizados, com controle de temperatura, atendendo às legislações específicas de rotulagem, obedecendo ao fluxo de manipulação e às boas práticas de fabricação.

II – Atividade Industrial: conjunto de operações e processos que tem como finalidade alterar as características organolépticas e nutricionais de carnes e derivados, não sendo considerada industrialização o porcionamento de carnes e/ou



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

derivados conforme o pedido do consumidor ou deixando expostas para venda em balcões resfriados.

III - Instalações: Tudo o que diz respeito à construção civil, envolvendo também sala de desossa, sala de processamento, câmaras frigoríficas, salas anexas, sistema de tratamento de água, esgoto, geração de vapor, etc.

IV - Equipamentos: Tudo o que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

**CAPÍTULO II
DAS CARACTERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

Art. 5º As características gerais deverão obedecer a Instrução Normativa sobre as Normas Técnicas Gerais para Estabelecimentos Fabricantes de Produtos de Origem Animal e as seguintes seções abaixo especificadas, devendo a disposição das dependências e a localização dos equipamentos prever fluxo contínuo de produção.

**CAPÍTULO III
DAS CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE INSTALAÇÕES,
EQUIPAMENTOS E PRODUTOS**

Art. 6º SEÇÃO DE RECEPÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS: Localizada contígua à câmara de depósito de matéria prima ou à sala de desossa ou à sala de processamento, de maneira que a matéria prima não transite pelo interior de nenhuma outra seção até chegar a uma das três dependências relacionadas (quando não houver possibilidade da matéria prima chegar diretamente à Recepção, o trajeto, bem como o modo de transporte, será previamente autorizado pelo SIM).

§ 1º Será obrigatoriamente coberta.

§ 2º Toda a matéria prima recebida deverá ter sua procedência comprovada por documento emitido por órgão competente e aceito pelo SIM.

Art. 7º CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATÉRIA PRIMA: A indústria que recebe e usa matéria prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento. Existirão no interior da câmara de resfriamento, quando necessário, prateleiras e estrados metálicos ou de plástico, não sendo permitido o uso de madeira ou equipamentos oxidados ou com descamação de pintura.

Art. 8º CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATÉRIA PRIMA: As indústrias que recebem matéria prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento, com



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

temperatura não superior a -18°C (dezoito graus centígrados negativos). Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

Art. 9º SALA DE DESOSSA: A sala de desossa possuirá as seguintes características:

a) O pé-direito deverá ser suficiente, de modo que permita a instalação dos equipamentos pertinentes à atividade realizada numa altura adequada à manipulação higiênica dos produtos e carcaças

b) Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha até 16°C durante os trabalhos; para facilitar a climatização da sala é conveniente que pelo menos as paredes e o teto possuam isolamento térmico;

c) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento, de maneira que as carcaças ao saírem das câmaras com destino à sala de desossa 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.

d) O processo de embalagem secundária, quando existente, deverá ser independente da sala de manipulação.

e) Possuir no mínimo 01 (um) higienizador de utensílios e lavador de mãos, conforme as normas. Quando não possuir higienizador de utensílios, o estabelecimento deve possuir outro método que garanta a higienização dos utensílios durante as operações, previamente aprovado pelo DIPOA.

Art. 10. SEÇÃO DE MANIPULAÇÃO E DE CONDIMENTOS: Localizar-se-á contígua à sala de desossa e destina-se a manipulação e ao armazenamento de condimentos para preparo de produtos temperados, empanados e embutidos frescos, podendo comunicar-se diretamente com esta através de porta, óculo ou qualquer outro meio aprovado pelo DIPOA.

§ 1º Possuirá equipamentos específicos para a atividade, não sendo permitida a reutilização de embalagens anteriormente utilizadas para outros fins.

§ 2º Os condimentos e ingredientes estarão adequadamente protegidos da poeira, umidade e ataque de insetos e roedores, devendo ficar sempre afastados do piso e paredes para facilitar a higienização da seção. Caso possuir área insuficiente, os condimentos deverão ser armazenados em local específico.

§ 3º Esta seção poderá ser substituída por área específica dentro da sala de desossa, desde que aprovado pelo SIM.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO

§ 4º Sistema de climatização de maneira a permitir que a temperatura da sala se mantenha até 16°C durante os trabalhos;

§ 5º Para o processo de moagem a climatização da sala onde for realizado este processo, deverá obrigatoriamente ter a temperatura controlada e máxima de 10°C.

§ 6º É vedada a realização de desossa ao mesmo tempo em que é realizada a manipulação/preparação das carnes.

Art. 11. CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS: Esta câmara servirá para armazenar os produtos prontos que necessitem de refrigeração até o momento da expedição/comercialização. Será contígua à sala de processamento e expedição e terá temperatura condizente com o produto que está armazenando.

§ 1º Quando o tamanho e a estrutura da câmara de matéria-prima suportar, poderá também ser utilizada para produto pronto desde que devidamente identificado e delimitado.

§ 2º O balcão expositor refrigerado pode ser utilizado como câmara de estocagem de produtos prontos, desde que devidamente higienizado, organizado e identificado.

Art. 12. É permitido aos estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal.:

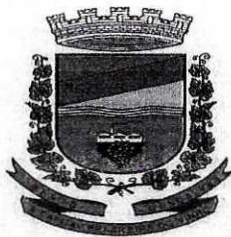
a) Dispor de carnes para comercialização em balcões de auto-atendimento, manipuladas no próprio estabelecimento, desde que mantenha a temperatura adequada do alimento conforme especificado em legislação própria para cada espécie;

b) Industrializar carnes, através da adição de temperos, aditivos e/ou conservantes, e comercializar o produto, desde que o mesmo esteja devidamente registrado e autorizado no Serviço de Inspeção Municipal e em conformidade com a legislação vigente.

c) Produzir embutidos frescos mediante autorização do DIPOA.

Art. 13. Os estabelecimentos que optarem pelo preparo e comercialização de produtos crus temperados, empanados e/ou embutidos frescos ficam obrigados a atender às condições de higiene e rotulagem que garantam a saúde e a devida informação aos consumidores, de acordo com a legislação específica.

Art. 14. Os estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal. deverão adotar sistema de controle de identificação de origem, rastreabilidade até o produto final e procedimentos operacionais padrão.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

Art. 15. Os estabelecimentos de beneficiamento de produtos de origem animal deverão adotar procedimentos operacionais padronizados para as atividades de porcionar, manipular, embalar, rotular e comercializar. A validade dos produtos reembalados deverá ter o prazo de validade igual ou inferior ao da peça original como garantia da segurança dos alimentos.

Art. 16. Tratando-se de produtos congelados o prazo de validade dos mesmos quando submetidos ao descongelamento, deverá obedecer a rotulagem original do produto para este procedimento.

Art. 17. Todo proprietário ou responsável por estabelecimentos beneficiamento de produtos de origem animal somente poderão armazenar, manipular, porcionar e vender carnes de animais de abate inspecionados

Parágrafo único. É vedado, neste estabelecimento, o abate de animais.

**CAPÍTULO IV
DOS MANIPULADORES**

Art. 18. 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.

§ 1º O funcionário que trabalhar com produtos comestíveis deverá 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.

§ 2º 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. 19. 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 V
DO TRANSPORTE**

Art. 20. Para o transporte do produto final, estes devem ser devidamente acondicionados, conforme tecnologia exigida para cada um, e transportados em veículos adequados, observando as exigências higiênico-sanitárias.



**Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE BENTO GONÇALVES
PODER EXECUTIVO**

**CAPÍTULO V
CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Art. 21. Os casos omissos ou dúvidas que surgirem na implantação e execução do presente regulamento serão resolvidos pelo Coordenador do DIPOA, ficando o Prefeito Municipal autorizado a editar atos complementares que se fizerem necessários para o cumprimento destas normas, sendo considerados de procedimento interno do serviço.

Art. 22. Esta Norma Técnica entra em vigor a partir de sua publicação.