



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

Instrução Normativa nº 14 de 01 de Julho de 2019.

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E
EQUIPAMENTOS PARA ABATEDOURO
FRIGORÍFICO DE PEIXES:

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA FUNCIONAMENTO DE ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PEIXES:

- a) O Serviço de Inspeção Municipal (SIM), da Secretaria de Municipal de Desenvolvimento Rural, só concederá registro aos Abatedouros Frigorífico de Peixes, quando seus projetos de construção forem, previamente, aprovados por este SIM.
- b) Os Abatedouros Frigorífico de Peixes 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 previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

I - DEFINIÇÕES:

I.1- ABATEDOURO FRIGORIFICO DE PEIXES: Entende-se por “Abatedouros Frigorífico de Peixes” o estabelecimento dotado de dependências e instalações adequadas para receber, insensibilizar, abater, processar e refrigerar ou diagrama de fluxo adequado à espécie e podendo ou não dispor de instalações para o aproveitamento de produtos não comestíveis;

I.2- 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.

I.3- EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário, mesas, tanques, carros e demais utensílios utilizados nos trabalhos industrialização do pescado.

I.4- OPERAÇÕES: Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção do pescado e seus subprodutos.

II - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

II.1 –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. Poderá ser dispensados caso o lote venha acompanhado de atestado emitido pelo Responsável Técnico do criatório informando a depuração realizada na propriedade, podendo ainda esta ser realizada em tanque de transporte observados os mesmos critérios da depuração em tanque.

II.2 – RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA A recepção do pescado deverá ser feita em área coberta com pé direito de no mínimo 2,4 metros. Esta seção será separada fisicamente por parede inteira e sem trânsito de pessoal entre esta e a seção de evisceração e filetagem. A comunicação da seção de recepção e de evisceração dar-se-á através do cilindro ou esteira de lavagem do pescado ou calha. 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. Esta lavagem poderá ser feita manualmente de acordo com o tamanho do empreendimento e seu fluxo de operação. O pescado deverá chegar ao estabelecimento ainda vivo, em caixas de transporte de peixe vivo, sendo após a



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

descarga, ser imediatamente realizada a sua insensibilização. A insensibilização deverá ser realizada em tanque com água e gelo ou outro método autorizado para a insensibilização de peixes.

II.3 – EVISCERAÇÃO E FILETAGEM: Deverá dispor de mesas 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. A embalagem primária poderá ser realizada nesta seção quando houver espaço e mesa exclusiva para esta operação, sem prejuízo das demais.

II.4 – 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. 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.

II. 5 – FÁBRICA E/OU SILO DE GELO: A atividade de abate e frigorificação de peixes exige gelo em abundância, devendo o estabelecimento possuir equipamento para o fabrico e armazenagem de gelo, podendo esta exigência, apenas no que tange à fabricação, ser dispensada em regiões onde exista facilidade para aquisição de gelo de comprovada qualidade sanitária. 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.

II.6 - CÂMARAS DE RESFRIAMENTO OU ISOTÉRMICAS: O estabelecimento possuirá câmaras de resfriamento ou isotérmicas que se fizerem necessárias em número e área suficientes segundo a capacidade do estabelecimento. As câmaras de resfriamento ou isotérmicas serão construídas obedecendo certas normas, tais como: a) as portas terão largura mínima de 0,80m; b) as portas serão sempre metálicas ou de chapas plásticas, lisas, resistentes a impactos e de fácil limpeza; c) possuir piso de concreto ou outro material de alta resistência, liso, de fácil higienização.

II.7 – CÂMARA DE CONGELAMENTO: Deverá fazer com que a temperatura no centro dos produtos chegue até -18°C no menor período possível (inferior a 24 horas). Para estabelecimentos de pequeno porte será admitido o congelamento em freezer.

II.8 - EXPEDIÇÃO

Preferencialmente adjacente as câmaras de estocagem de produtos resfriados e congelados.

III - CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS:

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção. As pessoas que exercem operações na área suja não poderão exercer operações na área limpa.

III.1 - PISOS E ESGOTOS

O piso será liso, resistente, impermeável e de fácil higienização, com declive de no mínimo 1,0% em direção às canaletas, para uma perfeita drenagem. São materiais permitidos os do tipo Korodur, cerâmica industrial, gressit, granitina, ladrilhos de basalto regular polido ou semi-polido, adequadamente rejuntado com material de alta resistência, ou outros que venham a ser aprovados. A rede de esgotos em todas as dependências devem ter dispositivos adequados, que evite refluxo de



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

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.

III.2 - PAREDES, PORTAS E JANELAS

O “pé-direito” deverá ter no mínimo 2,4 metros.

As paredes serão sempre de alvenaria ou outro material aprovado pelo SIM, lisas, de cor clara, de fácil higienização e impermeáveis até a altura mínima de 1,8m ou totalmente nos locais que a Inspeção julgar necessário. Acima desta altura as paredes serão devidamente rebocadas e pintadas com tinta lavável e não descamável. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de 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.

III.3 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

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 isto, no seu projeto será prevista ampla área de janelas, com esquadrias metálicas, de preferência basculantes e com vidros claros.

A iluminação artificial far-se-á por luz fria, com dispositivo de proteção contra estilhaços ou queda sobre produtos.

III.4 - TETO

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos, cimento amianto ou outro material impermeável, liso 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 quando forem usadas telhas tipo cimento amianto fixadas diretamente sobre vigas de concreto armado. Quando forem vigas (tesouras) de madeira, estas deverão estar em bom estado de conservação e serem pintadas com tinta óleo.

III.5 - MESAS:

Todas as mesas serão de aço inoxidável ou de material impermeável aprovado, de superfície lisa, de fácil higienização e sem cantos angulares para os trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis, podendo ter sua estrutura de sustentação de ferro galvanizado.

As mesas de evisceração e inspeção poderão ser fixas ou móveis (mesa rolante). Quando móvel (rolante) a mesa poderá ser de esteira única ou esteira dupla. Preferencialmente, as mesas de evisceração deverão possuir sistema de condução de resíduos.

IV - ÁGUA DE ABASTECIMENTO: Deve dispor de rede de abastecimento de água para atender suficientemente às necessidades do trabalho industrial e às dependências sanitárias e, quando for o caso, de instalações para o tratamento de água.

V - INSTALAÇÕES PARA TRATAMENTO DE EFLUENTES: 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 uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.



Município de Ijuí – Poder Executivo
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal

VI - VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS: Construídos com acesso independente a qualquer outra dependência da indústria, os sanitários serão sempre de alvenaria, com piso e paredes impermeáveis e de fácil higienização, os vestiários poderão ser de outro material. Suas dimensões e instalações serão compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento. Os vestiários, para troca e guarda de roupas, serão separados fisicamente através de parede da área das privadas e mictórios.

VII - UNIFORMES

Todo pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a embalagem, deverá usar uniformes. O pessoal que trabalha com produtos comestíveis deve usar uniformes branco que consiste em calça, jaleco, gorro e/ou capacete, bota e avental impermeável, este quando a atividade industrial exigir.

VIII - RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO (ponto de venda, peixaria, etc.): Quando houver, 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 serão totalmente independentes. Tolerar-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

IX - BARREIRA SANITÁRIA

A barreira sanitária disporá de lavador de botas com água corrente, escova e sabão líquido; e pia com torneira acionada a pedal e sabão líquido, devendo estar localizada em todos os acessos para o interior da indústria.

X - TRANSPORTE DOS PRODUTOS Devidamente acondicionados, conforme o tipo e tecnologia exigida para cada um, os produtos deverão ser transportados em veículos adequados, devidamente registrados no Órgão Competente.

Ijuí, 01 de julho de 2019.


Méd. Vet. ADRIANO LORENZONI
Município de Ijuí - Poder Executivo
Sec. Mun. Desenvolvimento Rural
Serviço de Inspeção Municipal
Mat. 17.645,1