



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001, DE 17 DE MAIO DE 2019

Normas Técnicas de instalações e equipamentos para agroindústria de produtos cárneos

- a) O Serviço de Inspeção Municipal - SIM, da Secretaria Municipal de Agricultura, Indústria, Comércio, Desenvolvimento e Meio Ambiente, só concederá registro às Agroindústrias de Produtos Cárneos quando seus projetos de construção forem previamente aprovados por este órgão antes do início de qualquer obra.
- b) As Agroindústrias de 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 previamente pelo SIM antes do início de qualquer construção ou quando esse Órgão de Inspeção Sanitária julgar necessário.

DEFINIÇÕES:

AGROINDÚSTRIA DE PRODUTOS CÁRNEOS: estabelecimento de pequeno porte que dispõe de dependências, instalações e equipamentos para o processamento de carnes suína e bovina para produção de derivados, com mão-de-obra predominantemente familiar e área útil construída não superior a 250m² (duzentos e cinquenta metros quadrados). Não serão considerados para fins do cálculo da área útil construída os vestiários, sanitários, escritórios, área de circulação externa, área de projeção de cobertura da recepção e expedição, caldeira, sala de máquinas, estação de tratamento de água de abastecimento e esgoto, quando existentes.

INSTALAÇÕES: Tudo 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.

EQUIPAMENTOS: Tudo que diz respeito ao maquinário, trilhos, mesas e demais utensílios utilizados no processamento.

PROCESSAMENTO: É a técnica de modificação das propriedades da carne através de tratamento físico, químico ou biológico, ou através da combinação destes métodos. O processo envolve geralmente cortes ou cominuições mais ou menos intensos, a par de adição de condimentos, especiarias e aditivos diversos.

OPERAÇÕES: Tudo que diz respeito às diversas etapas dos trabalhos executados para a obtenção das carnes e seus subprodutos.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

PRODUTOS CÁRNEOS: Massas musculares maturadas e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes de animais abatidos sob inspeção veterinária.

1. REQUISITOS GERAIS DE ESTRUTURA FÍSICA E DEPENDÊNCIAS

1.1 ÁREA E LOCALIZAÇÃO

A área do terreno deve ter tamanho suficiente para construção de todas as dependências necessárias para a atividade pretendida, recomendando-se um afastamento de 10 (dez) 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 (realizadas no terreno do estabelecimento) as operações de recepção e expedição.

A pavimentação das áreas destinadas à circulação de veículos transportadores deve ser realizada com material que evite formação de poeira e empoçamentos. Nestas áreas a pavimentação pode ser realizada com britas.

Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização.

A área do estabelecimento deve ser delimitada de modo a não permitir a entrada de pessoas não autorizadas e animais.

O estabelecimento não pode estar localizado próximo a fontes de contaminação que por sua natureza possam prejudicar a identidade, qualidade e inocuidade dos produtos.

Quando o estabelecimento estiver instalado anexo à residência, deve possuir acesso independente.

1.2 CARCATERÍSTICAS GERAIS DE INSTALAÇÕES

A disposição das dependências e a localização dos equipamentos deverão prever fluxo contínuo de produção e as operações devem ser organizadas de tal forma a evitar contaminação.

1.2.1 ÁREA CONSTRUÍDA

A área útil construída deve ser compatível com a capacidade, processo de produção e tipos de equipamentos bem como apresentar condições que permitam os trabalhos de inspeção sanitária, manipulação de matérias-primas, elaboração de produtos e subprodutos, limpeza e desinfecção adequadas.

As dependências devem ser construídas de maneira a oferecer um fluxograma operacional racionalizado em relação à recepção da matéria-prima, produção, embalagem, acondicionamento, armazenagem e expedição.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

1.2.2 PAREDES, PORTAS E JANELAS

As paredes em alvenaria deverão ser lisas, de cor clara e de fácil higienização. O pé direito deve ter altura suficiente para permitir boas condições de temperatura, ventilação, iluminação e disposição adequada dos equipamentos, recomendando-se 3 (três) metros de altura. As áreas de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras (azulejos, tinta lavável ou com outro material aprovado pelo SIM) na altura adequada para a realização das operações e da higienização, recomenda-se dois (dois) metros de altura. É necessário que o rejunte do material de impermeabilização seja também de cor clara e não permita acúmulo de sujidades.

As portas e janelas serão metálicas ou de outro material aprovado pelo S.I.M., de fácil abertura e higienização. Todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos, com suportes removíveis para a higienização. As portas terão altura e largura suficiente para possibilitar o trânsito de pessoas e equipamentos.

1.2.3 TETO

No teto serão usados materiais como: concreto armado, plásticos ou outro material impermeável, liso, resistente a umidade, bem como vedação adequada e de fácil higienização. Deve possuir forro de material adequado em todas as dependências onde se realizem trabalhos de recebimento, processamento, armazenamento e expedição dos produtos. Não é permitido o uso de madeira ou outro material de difícil higienização como forro.

1.2.4 PISOS E ESGOTOS

O piso será liso, resistente, anti-derrapante e de fácil limpeza, observando-se uma declividade em direção aos ralos e/ou canaletas para escoamento das águas residuais.

Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

A rede de esgotos deve ter dispositivos adequados, que evitem refluxo de odores e a entrada de roedores e outros animais, ligados ao sistema geral de escoamento, dotado de canalização e instalações para retenção de gorduras e resíduos sólidos.

Não será permitido o deságüe direto das águas residuais na superfície do terreno, devendo este possuir dimensões suficientes para abrigar o sistema de tratamento, observadas as prescrições estabelecidas pelo órgão competente. A rede de esgotos proveniente das instalações sanitárias e vestiários será independente daquela oriunda das dependências industriais.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

1.2.5 ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO

As instalações necessitam de luz natural e artificial e de ventilação suficiente em todas as dependências, respeitadas as peculiaridades de ordem tecnológicas cabíveis.

A iluminação artificial deve ser realizada com uso de luz fria. As lâmpadas localizadas sobre a área de manipulação de matéria-prima, de produtos e de armazenamento de embalagens, rótulos e ingredientes devem estar protegidas contra rompimentos.

É proibida a utilização de luz colorida que mascare ou produza falsa impressão quanto a coloração dos produtos ou que dificulte a visualização de sujidades.

Devem ser instalados exaustores ou sistema para climatização do ambiente quando a ventilação natural não for suficiente para evitar condensações, desconforto térmico ou contaminações. Exaustores devem ser providos de telas milimétricas em suas aberturas.

É proibida a instalação de ventiladores nas áreas de processamento.

1.2.6 SISTEMAS DE RESFRIAMENTO

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 com largura mínima de 1,20m (um metro e vinte centímetros) e altura mínima de 2,50 m (dois metros e meio), não se tolerando portas e marcos de madeira. Quando aprovado pelo SIM, as câmaras frias podem ser substituídas por equipamentos de frio de uso industrial providos de termômetro com leitura externa, desde que compatíveis com os volumes de produção e particularidades dos processos produtivos, assegurando a manutenção da temperatura dos produtos dentro dos parâmetros exigidos.

1.2.7 LAVATÓRIOS DE MÃOS

Em todos os locais onde são realizadas as operações de processamento deverão existir lavatórios de mãos, com torneiras com desligamento automático (aceita-se dispositivo que possibilite o seu fechamento sem o uso das mãos), providos de sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor (lixeira) de toalhas usadas, acionado a pedal.

1.2.8 COLETORES DE RESÍDUOS

As dependências internas e externas onde há geração de resíduos deverão dispor de coletores, com capacidades suficientes para atender as necessidades diárias, providos de tampas acionadas a pedal.

1.2.9 TRILHAGEM

Os trilhos, quando existentes, serão metálicos, podendo ser dispensados desde que seja adotado outro meio de transporte aprovado pelo SIM.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

1.2.10 ABASTECIMENTO DE ÁGUA

A água utilizada na agroindústria deverá apresentar, obrigatoriamente, as características de potabilidade.

O estabelecimento deve dispor de rede de abastecimento de água potável para atender suficientemente as necessidades do trabalho industrial e as dependências sanitárias, com pontos de saída que possibilitem seu fornecimento para todas as dependências que utilizam água para processamento e higienização. Quando for o caso, deve possuir as instalações necessárias para o tratamento de água. Em caso de cloração para obtenção de água potável, o controle do teor de cloro deve ser realizado sempre que o estabelecimento estiver em atividade.

A fonte de água, canalização e reservatório devem estar protegidos de qualquer tipo de contaminação.

1.2.11 INSTALAÇÕES PARA PRODUÇÃO DE ÁGUA QUENTE OU GERAÇÃO DE VAPOR

A água quente é indispensável para adequada higienização das instalações e equipamentos. Desta forma, o estabelecimento deve possuir água quente em quantidade suficiente para atender as necessidades diárias.

1.2.12 TRATAMENTO DE EFLUENTES

Para registro no SIM, o estabelecimento deverá apresentar uma autorização concedida pelo órgão de proteção ambiental competente.

1.3 CONSIDERAÇÕES GERAIS QUANTO AOS EQUIPAMENTOS

Os equipamentos devem ser instalados em número suficiente, com dimensões e especificações técnicas compatíveis com o volume de produção e particularidades dos processos produtivos do estabelecimento.

O material empregado na constituição de equipamentos, utensílios e recipientes deverá ser de material impermeável e de fácil higienização. Deverão apresentar perfeito acabamento, exigindo-se que suas superfícies sejam lisas e planas, sem cantos vivos, frestas, juntas, poros e soldas salientes. Todos os utensílios e recipientes utilizados na manipulação e acondicionamento dos produtos deverão ser constituídos por materiais atóxicos, próprios para uso em alimentos.

É proibido modificar as características dos equipamentos sem autorização prévia do serviço oficial de inspeção, bem como utilizá-los acima de sua capacidade operacional.

Os equipamentos devem ser alocados obedecendo a um fluxograma operacional racionalizado que evite contaminação cruzada e facilite os trabalhos de manutenção e higienização. A disposição dos equipamentos deve ter afastamento suficiente entre si e demais elementos das dependências para permitir os trabalhos de inspeção sanitária, limpeza e desinfecção.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

1.4. SEÇÕES

1.4.1. RECEPÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA

A seção de recepção de matéria-prima deve ser 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 essas dependências.

Toda matéria-prima recebida deve ter sua procedência comprovada por documento do órgão competente aceito pelo SIM e em situação regular com os programas ao qual se inclui.

1.4.2 CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

A agroindústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro equipamento de resfriamento para o seu armazenamento.

A matéria-prima congelada pode ser armazenada no sistema de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização.

1.4.3 CÂMARA DE ESTOCAGEM DE CONGELADOS PARA MATÉRIA-PRIMA

As agroindústrias que recebem matéria-prima congelada, quando necessário, possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro equipamento adequado.

1.4.4 SALA DE DESOSSA

A desossa pode ser efetuada na mesma área processamento desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

A sala de desossa quando existir, possuirá as seguintes características:

- a) Pé-direito terá altura adequada para manter condições ideais de temperatura e ventilação do ambiente.
- b) Sistema de climatização de maneira à permitir que a temperatura da sala mantenha-se até 18°C (dezoito graus Celsius) durante os trabalhos;
- c) As portas serão metálicas ou de material plástico, devendo ser mantidas sempre fechadas;
- d) Ser localizada contígua às câmaras de resfriamento;
- e) Dispor de lavatórios de mãos e higienizadores de utensílios.

1.4.5 SALA DE PROCESSAMENTO

O pé-direito da sala de processamento terá altura adequada para manter condições ideais de temperatura e ventilação do ambiente.

O espaço para o processamento deve ser dimensionado 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.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000
Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS
gabinete@coronelbarros.rs.gov.br
www.coronelbarros.rs.gov.br

A desossa pode ser efetuada na mesma área do processamento desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.

A sala de processamento deve ter sistema que permita que a temperatura da sala se mantenha até 18° C (dezoito graus Celsius) durante os trabalhos.

1.4.6 CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE MASSAS

O resfriamento das massas deve ser realizado em sistemas que mantenham a temperatura no seu interior em torno de 0°C à 7°C.

1.4.7 SEÇÃO DE PREPARAÇÃO DE ENVOLTÓRIOS NATURAIS (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc)

Esta seção quando necessária, 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. Esta seção poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios, em bombonas ou bordalezas desde que rigorosamente limpos interna e externamente e que possua acesso independente para este tipo de embalagem, sem trânsito pelo interior das demais seções. Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias conforme as normas técnicas, etc.

A preparação dos envoltórios (lavagem, retirada do sal e desinfecção) poderá ser feito na própria sala de processamento, desde que não fique armazenado nesta sala a matéria prima e não sejam executados simultaneamente à desossa e ao processamento.

Os envoltórios poderão ser mantidos em área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pela SIM.

1.4.8 SEÇÃO DE CONDIMENTOS

A seção de preparação e depósito de condimentos localizar-se-á contígua à sala de processamento, comunicando-se diretamente com esta através de porta, ou poderá ser substituída por espaço específico dentro da sala de processamento e manipulação de produtos.

Os condimentos poderão ser mantidos em área específica dentro da sala de processamento, desde que aprovado pela SIM.

Todos os recipientes com condimentos devem ser identificados.

1.4.9 SEÇÃO DE COZIMENTO

Esta seção deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, isolada por porta. Possuirá como equipamentos aqueles necessários a operação do setor (estufas, tanques). Poderá ser junto a seção de banha desde que opere em momento distinto.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

1.4.10 SEÇÃO DE BANHA

Deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções, dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregados para o tratamento da banha e localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente da desossa. Poderá servir também para cozimento.

Para a fabricação de banha o estabelecimento deve possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário. Será permitida a estocagem de produto pronto, embalado, nesta sala desde que o ambiente seja fresco e que haja área suficiente sem interferir nas operações.

1.4.11 SEÇÃO DE DEFUMAÇÃO

Os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não permitindo pisos e portas de madeira, sendo que as aberturas para acesso da lenha e para a limpeza devem estar localizadas na parte inferior e externa.

1.4.12 CÂMARA DE RESFRIAMENTO DE PRODUTOS PRONTOS

Esta câmara 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. Os produtos devem ser armazenados com afastamento que permita a circulação de frio e manutenção da temperatura adequada (até 7°C).

1.4.13 SEÇÃO DE CURA

O estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru, presunto defumado e outros, necessitará de espaço de cura, onde os produtos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequadas, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme sua tecnologia de fabricação, descrita no registro dos produtos aprovado no serviço de inspeção.

A seção de cura pode possuir ou não equipamentos para climatização, sendo que quando não houver tais equipamentos a temperatura ambiente e a umidade relativa do ar serão controladas pela abertura e fechamento das portas e janelas, as quais terão, obrigatoriamente, telas de proteção contra insetos.

Os estabelecimentos que produzirem presuntos, apresuntados ou outros produtos curados que necessitam de frio no seu processo de cura devem possuir sistema de resfriamento específico ou utilizar a câmara de resfriamento de massas, quando esta dispuser de espaço suficiente, desde que separada dos recipientes com massas.

1.4.14 SEÇÃO DE FATIAMENTO

O estabelecimento que executar fatiamento de produtos deve possuir espaço para esta finalidade, onde os produtos receberão a embalagem primária.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

O fatiamento pode ser feito na seção de processamento e manipulação quando apresentar condições de higiene e área suficiente para os equipamentos, sendo imprescindível que não ocorra mais nenhuma operação neste momento e nesta seção, além do fatiamento.

1.4.15 SEÇÃO DE EMBALAGEM SECUNDÁRIA

A seção de embalagem secundária será anexa à seção de processamento, separada desta através de parede e servirá para o acondicionamento secundário dos produtos que já receberam a sua embalagem primária nas seções de processamento, fatiamento e demais seções.

A operação de rotulagem e embalagem secundária podem também ser realizadas na seção de expedição quando esta possuir espaços que permitam tal operação sem prejuízo das demais.

1.4.16 SEÇÃO DE EXPEDIÇÃO

Anexa à seção de processamento, separada desta através de parede, onde será permitida a rotulagem e embalagem secundária quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais. Preferencialmente deverá possuir projeção de cobertura com prolongamento suficiente para proteção das operações nela realizadas.

1.4.17 DEPÓSITOS

Deverão ser disponibilizados locais adequados e específicos para a estocagem de:

- a) Embalagens primárias e rótulos: a armazenagem das embalagens e rótulos deve ser feita em local que não permita contaminações de nenhuma natureza, podendo ser realizada nas áreas de produção, em armários de material não absorvente e de fácil limpeza, isolados uns dos outros e adequadamente identificados.
- b) Produtos químicos e materiais de limpeza: em local protegido, fora da área de manipulação e processamento de matéria-prima e produtos e de expedição.

1.4.18 HIGIENIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A agroindústria deverá dispor de um local para higienização de utensílios. A lavagem dos equipamentos e utensílios pode ser feita na sala de processamento, ao final da produção, desde que os produtos utilizados para tal não fiquem ali depositados e esta operação não interfira nas atividades.

1.4.19 BARREIRA SANITÁRIA

A barreira sanitária deve possuir cobertura, lavador de botas com água corrente, escova, sabão, pia com torneira com fechamento sem contato manual, sabão líquido inodoro, toalhas descartáveis de papel não reciclado e coletores de papel com tampa acionada sem contato manual.

1.4.20 VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

Deverão ser construídos em material lavável, com piso impermeável e de fácil higienização, com acesso independente a qualquer outra dependência do estabelecimento. Suas dimensões e instalações deverão ser compatíveis com o número de trabalhadores do estabelecimento, sendo permitido sanitário e vestiário único em caso de agroindústria com mão-de-obra exclusivamente familiar.

Os sanitários devem dispor de vaso sanitário com tampa, pia para a higienização das mãos, sabonete líquido inodoro, toalhas descartáveis não recicladas e coletor de toalhas acionado a pedal.

Os vestiários devem possuir tamanho adequado para guarda e troca de roupas dos manipuladores.

Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento. Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

1.4.21 RELAÇÃO INDÚSTRIA-VAREJO

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. Tolera-se a comunicação interna do varejo com a indústria apenas por óculo.

2 UNIFORMES

É obrigatório o uso de uniformes brancos, em perfeito estado de higiene e conservação, sendo: calça, jaleco, touca e botas, utilizados exclusivamente nos recintos da agroindústria.

A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

3 TRANSPORTE

O trânsito dos produtos de origem animal deve ser realizado por meio de transporte apropriado, garantindo a sua integridade.

É permitido o transporte de produtos frigorificados do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte em vasilhame isotérmico, em veículos sem unidade frigorífica instalada, em distância percorrida até o máximo de uma hora, desde que mantida a temperatura adequada a cada tipo de produto, em todo o percurso até o local de entrega.

Os veículos transportadores deverão ser devidamente registrados no Órgão Oficial Competente.

4 BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Conjunto de medidas que devem ser adotadas pelos estabelecimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos e demais legislações vigentes.



PREFEITURA DE CORONEL BARROS

Travessa 20 de Março, 001 - Centro - CEP 98.735-000

Fone: (55) 3333-9115 - Coronel Barros/RS

gabinete@coronelbarros.rs.gov.br

www.coronelbarros.rs.gov.br

É obrigatório o curso de Boas Práticas de Fabricação para os manipuladores da agroindústria.

5 MICROABATEDOURO

É permitida a instalação de micro abatedouro contíguo à agroindústria de processamento de produtos cárneos, desde que, obedeça a legislação específica para micro abatedouros.

6 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

O proprietário do estabelecimento é responsável pela qualidade dos alimentos que produz e somente pode expor à venda ou distribuir produtos que:

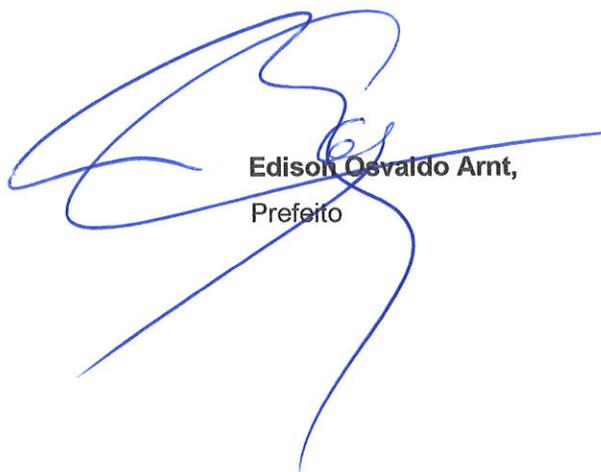
- I - não representem risco à saúde pública, não tenham sido fraudados, falsificados ou adulterados;
- II - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de recepção, fabricação e expedição; e
- III - estejam rotulados e apresentem informações conforme a legislação pertinente, de forma correta, clara, precisa, ostensiva e em língua portuguesa.

O proprietário do estabelecimento agroindustrial de pequeno porte responde, nos termos legais, por infrações ou danos causados à saúde pública ou aos interesses do consumidor.

O cumprimento das exigências constantes nesta Instrução Normativa não isenta o estabelecimento de atender às demais exigências sanitárias previstas na legislação vigente.

Esta instrução Normativa entra em vigor na data da sua publicação.

Coronel Barros, 17 de maio de 2019.



Edison Osvaldo Arnt,
Prefeito