



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 03 DE 01 DE OUTUBRO DE 2026.

NORMAS TÉCNICAS DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE PEIXES E UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE PESCADOS.

O Prefeito Municipal de Barra Funda, no uso das atribuições e de acordo com a Lei Municipal e o Decreto Municipal em vigência, resolve:

Art. 1º. Ficam estabelecidas as normas técnicas para estabelecimentos e equipamentos destinados aos abatedouros frigoríficos de peixes e unidades de beneficiamento de pescados do Serviço de Inspeção Municipal (SIM), na forma desta Instrução Normativa.

Art. 2º. Para os fins desta Instrução Normativa, os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

- I. Abatedouro frigorífico de pescado;
- II. Unidade de beneficiamento de pescado e produtos de pescado.

Art. 3º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por abatedouro frigorífico de pescado o estabelecimento destinado ao abate de anfíbios e répteis, à recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, que possa realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

Art. 4º. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por unidade de beneficiamento de pescado e 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, que possa realizar também sua industrialização.

Art. 5º. Para os fins desta Instrução Normativa, os estabelecimentos de pescados e derivados devem dispor das seguintes condições:

- I. Localização em pontos distantes de fontes emissoras de mau cheiro e de potenciais contaminantes, terreno com área suficiente para circulação e fluxo de veículos de transporte, área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e das demais dependências, pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;
- II. Dependências e instalações compatíveis com a finalidade do estabelecimento e apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenagem ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;
- III. Dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis e daquelas não relacionadas com a produção;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

- IV. Dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;
- V. Ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, para evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- VI. Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas, construídas de material para facilitar a higienização;
- VII. Pé-direito com altura suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;
- VIII. Forro nas dependências onde se realizam os trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;
- IX. Pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de forma a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;
- X. Ralos de fácil higienização e sifonados;
- XI. Barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção e pias para a higienização de mãos nas áreas de produção;
- XII. Janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de forma a prevenir a entrada de vetores e pragas e evitar o acúmulo de sujidades;
- XIII. Luz natural ou artificial e ventilação adequadas em todas as dependências;
- XIV. Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização que não permitam o acúmulo de resíduos;
- XV. Equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação, calibrados e aferidos e considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;
- XVI. Dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;
- XVII. Equipamentos e utensílios exclusivos para produtos não comestíveis e identificados na cor vermelha;
- XVIII. Rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;
- XIX. Água potável que atenda os padrões estabelecidos em norma específica vigente, ou qualquer uma que venha a substituí-la nas áreas de produção industrial de produtos comestíveis;
- XX. Rede diferenciada e identificada para água não potável, quando a água for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereça risco de contaminação aos produtos;
- XXI. Rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotada de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;
- XXII. Vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;
- XXIII. Local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;
- XXIV. Local e equipamento adequados, ou serviço terceirizado, para higienização dos uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;
- XXV. Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitária;
- XXVI. Água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

XXVII. Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras e nas dependências de trabalho industrial.

Art. 6º. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

- I. Cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuam cais ou trapiche;
- II. Câmara de espera e equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebam diretamente da produção primária.

Art. 7º. Entende-se por pescado os peixes, os crustáceos, os moluscos, os anfíbios, os répteis, os equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 8º. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido sem atenção ao disposto nas legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 9º. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do pescado, desde sua obtenção na produção primária até a recepção no estabelecimento, incluído o transporte.

§ 1º O estabelecimento que recebe pescado oriundo da produção primária deve possuir cadastro atualizado de fornecedores que contemplará, conforme o caso, os produtores e as embarcações de pesca.

§ 2º O estabelecimento que recebe pescado da produção primária é responsável pela implementação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos fornecedores.

Art. 10. Quando o desembarque do pescado oriundo da produção primária não for realizado diretamente no estabelecimento sob SIM, SIE ou SIF, deve ser realizado em um local intermediário, sob controle higiênico-sanitário do estabelecimento.

§ 1º O local intermediário de que trata o *caput* deve constar no programa de autocontrole do estabelecimento ao qual está vinculado.

§ 2º O estabelecimento deve assegurar:

- I. A rastreabilidade do pescado recebido;
- II. Que as operações realizadas no local intermediário de que trata o *caput*;
- III. Não gerem prejuízos à qualidade do pescado;
- IV. Não sejam de caráter industrial, facultados a lavagem superficial do pescado com água potável, sua classificação, seu acondicionamento em caixas de transporte e adição de gelo, desde que haja condições apropriadas para estas finalidades;
- V. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

Art. 11. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização, de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 12. Sem prejuízo das disposições desta Instrução Normativa, os controles do pescado e dos seus produtos realizados pelo estabelecimento abrangem, no que for aplicável:

- I. Análises sensoriais;
- II. Indicadores de frescor;
- III. Controle de histamina, nas espécies formadoras;
- IV. Controle de biotoxinas ou de outras toxinas perigosas para saúde humana;
- V. Controle de parasitas.

Art. 13. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais para:

- I. Peixes:
 - a) Superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios da espécie, sem qualquer pigmentação estranha;
 - b) Olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;
 - c) Brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;
 - d) Abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;
 - e) Escamas brilhantes, bem aderentes à pele, e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;
 - f) Carne firme, consistência elástica, da cor própria da espécie;
 - g) Vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;
 - h) Ânus fechado;
 - i) Odor próprio, característico da espécie.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere o *caput* são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria-prima, no que couber.

§ 3º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 14. Pescado fresco é aquele que atende aos seguintes parâmetros físico-químicos complementares, sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

- I. pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;
- II. pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;
- III. pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos;
- IV. Bases voláteis totais inferiores a 30mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100 g (cem gramas) de tecido muscular.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos neste artigo para determinadas espécies, a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 15. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis a doenças ou infecções, bem como a presença de parasitas.

Parágrafo único. A verificação de que trata o *caput* deve ser realizada por pessoal capacitado do estabelecimento, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 16. É permitida a destinação industrial do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor, com presença de parasitas localizados ou com outras anormalidades que não o tornem impróprio para o consumo humano na forma em que se apresenta, nos termos do disposto em normas complementares ou, na sua ausência, em recomendações internacionais.

Art. 17. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24h (vinte e quatro horas), ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15h (quinze horas).

Parágrafo único. Nos casos em que o pescado tiver infestação por endoparasitas da família *Anisakidae*, os produtos poderão ser destinados ao consumo cru somente após serem submetidos ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 7 (sete) dias ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15h (quinze horas).

Art. 18. O pescado, suas partes e seus órgãos com lesões ou anormalidades que os tornem impróprios para consumo devem ser segregados e condenados.

Art. 19. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, com exceção daquelas espécies de grande tamanho, conforme critérios definidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 20. Para os fins desta Instrução Normativa, os estabelecimentos de pescado que realizam o abate devem seguir os critérios de bem-estar animal previstos no Manual de Abate Humanitário de Peixes, publicado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Art. 21. Os pescados e seus derivados produzidos, beneficiados, fracionados, armazenados ou comercializados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal (SIM) deverão atender aos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade (RTIQ) aplicáveis a cada categoria de produto, bem como aos padrões microbiológicos, físico-químicos, de composição, rotulagem e demais requisitos de qualidade e segurança estabelecidos



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

na legislação federal vigente e em outras normas complementares expedidas pelos órgãos competentes.

Art. 22. Os casos omissos, as definições técnicas, os procedimentos operacionais, os critérios de inspeção, os requisitos de identidade e qualidade, bem como quaisquer outras disposições não disciplinadas por esta Instrução Normativa, serão regidos pela legislação vigente pertinente ao assunto, incluindo os regulamentos técnicos, normas complementares e demais atos normativos expedidos pelos órgãos competentes.

Art. 23. Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da sua data de publicação.

Barra Funda, 01 de Outubro de 2026.