



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02, DE 01 DE OUTUBRO DE 2026.

**REGULAMENTA AS NORMAS TÉCNICAS
DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS
PARA UNIDADES DE BENEFICIAMENTO
DE CARNE E PRODUTOS CÁRNEOS.**

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. Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por 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.

Art. 2º. Para fins desta Instrução Normativa, a unidade de beneficiamento de carne e produtos cárneos deve 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, armazenamento 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;
- 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, com finalidade de evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;
- VI. Paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas 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 realizem 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;



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

- 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, conforme descrito em legislação vigente;
- XIV. Equipamentos e utensílios resistentes à corrosão, de fácil higienização e atóxicos, 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;
- XXVII. Instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, nos túneis, nas câmaras, nas antecâmaras nas dependências de trabalho industrial;

Art. 3º. As unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos devem abranger as seguintes instalações:

- I. 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 dessas três dependências relacionadas. Será obrigatoriamente coberta e, de preferência, totalmente fechada de maneira que a porta do veículo transportador acople à sua porta. Quando for o caso, disporá ainda de trilhagem aérea para o transporte de carne com osso. Toda matéria prima recebida deverá ser acompanhada por documentação que comprove a sua procedência.
- II. Câmara de resfriamento: a indústria que recebe e usa matéria-prima resfriada deve possuir câmara de resfriamento ou outro mecanismo de frio para o seu armazenamento, que mantenha a temperatura dentro dos padrões previstos em legislação. Ainda,



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

- existirão no interior da câmara de resfriamento, 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. É proibida a estocagem diretamente no piso. Poderão ser estocados produtos prontos que necessitem de resfriamento, desde que estejam devidamente identificadas e que permaneçam dentro da temperatura prevista no seu respectivo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ).
- III. Câmara de cura: local destinado a cura de produtos com temperatura controlada conforme legislação vigente. No caso do estabelecimento não possuir câmara de cura, as massas/produtos destinados a este processo poderão permanecer estocadas junto à câmara de resfriamento, desde que as mesmas estejam devidamente identificadas e que a câmara atenda a temperatura prevista em legislação.
- IV. Câmara de congelamento: as indústrias que recebem matéria-prima congelada possuirão câmara de estocagem de congelados ou outro mecanismo de congelamento que mantenha a temperatura dentro dos padrões previstos em legislação. Em certos casos, a matéria prima congelada poderá ser armazenada na câmara de resfriamento para o processo de descongelamento e posterior industrialização, com o tanto que os produtos sejam identificados quando estiverem neste processo.
- V. Sala de desossa: possuirá sistema de climatização que mantenha a temperatura dentro do limite previsto na legislação vigente; será 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; lavatórios de mãos e higienizadores de utensílios conforme as normas técnicas.
- VI. Sala de processamento/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 e deverá possuir sistema de climatização que mantenha a temperatura dentro do limite previsto na legislação vigente. 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. Disporá de todos os equipamentos mínimos necessários para a elaboração dos produtos fabricados pelo estabelecimento, como moedor de carne, cutter, misturador, 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. A desossa e o processamento poderão ser efetuados na mesma área desde que em momentos diferentes, sendo necessária uma higienização entre as duas operações.
- VII. Seção de preparação de envoltórios naturais (tripas, bexigas, esôfagos, peritônio, etc.): servirá como local para preparação dos envoltórios naturais. Poderá servir também, quando possuir área suficiente, para depósito de envoltórios. Terá como equipamentos, tanques de aço inoxidável ou plástico, mesas de aço inoxidável, pias, etc. 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.
- VIII. Seção de preparação de condimentos: será localizada contígua à sala de processamento (manipulação) de produtos, comunicando-se diretamente com esta através de porta. Caso possua área suficiente servirá também como depósito de condimentos e ingredientes, quando possuir acesso independente para estes. Como equipamentos possuirá balanças, mesas, prateleiras, estrados plásticos, baldes plásticos com tampa, bandejas ou caixas plásticas, etc. Todos os recipientes com condimentos deverão estar claramente identificados. Os condimentos e ingredientes estarão



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

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. Cuidados especiais deverão ser tomados com os nitritos e nitratos pelo perigo que os mesmos representam.

- IX. Seção de cozimento: deverá ser independente da seção de processamento e das demais seções. Possuirá como equipamentos tanques de aço inoxidável com circulação de vapor para aquecimento de água, estufas à vapor, mesas de aço inoxidável, exaustores, etc.
- X. Seção de banha:
- a) Sala para fusão e tratamento dos tecidos adiposos de suínos: destinada exclusivamente à fusão dos tecidos adiposos de suínos, localizada de forma a racionalizar o fluxo de matéria-prima proveniente das salas de desossa e processamento. Deverá possuir equipamentos em número suficiente ao volume de trabalho diário composto de digestores, tanques percoladores, transportadores mecânicos (caracóis ou similares), banhas e prensas. Será permitido o uso de processos contínuos ou aprovados pelo Sistema de Inspeção Oficial para a fusão à baixa temperatura.
 - b) Sala de tratamento, cristalização e embalagem: será dimensionada de acordo com as operações e equipamentos empregados para o tratamento da banha após a fusão como lavagem, filtração, cristalização (resfriamento) e embalagem. Será localizada contígua à sala de fusão e levada 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. 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.
- XI. Seção de defumação: os fumeiros serão construídos inteiramente de alvenaria, não se permitindo pisos e portas de madeira. Deverão possuir circulação indireta (ante-fumeiro). As aberturas para acesso da lenha e para a limpeza deverão estar localizadas na parte inferior e externa.
- XII. Sala de cura: o estabelecimento que desejar fabricar produtos curados como salames, copas, presunto cru defumado, etc., necessitará de câmara de cura, onde os mesmos permanecerão dependurados em estaleiros a uma temperatura e umidade relativa do ar adequada, pelo tempo necessário para sua completa cura, conforme a sua tecnologia de fabricação descrito no RTIQ. Esta seção poderá possuir ou não equipamentos para climatização. 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 pragas.
- XIII. Seção de fatiamento: seção específica para esta finalidade, isolada das demais seções e obrigatoriamente climatizada, com temperatura ambiente máxima de 16°C (dezesesseis graus centígrados). O equipamento usado no fatiamento será de aço inoxidável e rigorosamente limpo. Nesta seção os produtos receberão a sua embalagem primária, onde também será selada e posteriormente enviada à seção de embalagem secundária. 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.
- XIV. 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

quando esta for totalmente fechada e possuir espaços que permitam tal operação sem prejuízo das demais.

XV. Sala de higienização de formas, caixas, bandejas e carrinhos: o uso de madeira é rigorosamente proibido no interior da seção, que terá tanques de alvenaria revestidos de cerâmica, de material inox ou de fibra de vidro, lisos e de fácil higienização, não sendo permitidos tanques de cimento amianto ou outro material poroso e madeira. Disporá ainda de água quente e fria sob pressão e de estrados plásticos ou galvanizados.

XVI. Seção de expedição: possuirá plataforma para o carregamento totalmente isolada do meio ambiente, devendo sua porta acoplar às portas dos veículos. Será permitida a rotulagem e embalagem secundária nesta seção quando possuir espaço que permita tal operação sem prejuízo das demais.

Art. 4º. Para fins desta Instrução Normativa, as unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos devem ainda contar com anexos como vestiários e sanitários.

§ 1º Os vestiários e sanitários deverão ser construídos em alvenaria, com piso impermeável e de fácil higienização, com acesso independente a qualquer outra dependência do estabelecimento.

§ 2º Os sanitários serão sempre de assento com tampa, sendo proibidos os vasos sanitários do tipo "vaso turco", recomendando-se uma privada para cada vinte homens ou uma privada para cada quinze mulheres.

§ 3º Terão sempre à sua saída pia para a higienização das mãos, sabonete líquido inodoro, toalhas descartáveis de primeiro uso e coletor de toalhas usadas acionado a pedal.

§ 4º Os vestiários deverão possuir tamanho adequado para guarda e troca de roupas dos colaboradores e serão separados fisicamente através de parede, da área das privadas. Serão providos de duchas com água morna, box e armários em número suficiente.

§ 5º 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.

Art. 5º. Para fins desta Instrução Normativa, as unidades de beneficiamento de carnes e produtos cárneos deverão dispor de almoxarifado de alvenaria, com acesso independente das áreas de processamento, admitida comunicação por óculo para passagem de materiais.

Parágrafo único. O almoxarifado deverá possuir área compatível com a capacidade da indústria e, no mínimo, dois compartimentos fisicamente separados: um destinado exclusivamente ao armazenamento de produtos químicos, saneantes, lubrificantes e produtos para controle de pragas, mantidos identificados e sob acesso controlado; e outro destinado ao armazenamento de uniformes, materiais de embalagem, matérias-primas, ingredientes, condimentos e peças de reposição, devidamente protegidos contra contaminações. O ambiente deverá ser mantido limpo, organizado, adequadamente ventilado e dotado de dispositivos de proteção contra a entrada de insetos e outros vetores.

Art. 6º. Para fins desta Instrução Normativa, 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



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA

FUNDA

seus pontos de utilização com temperatura mínima de 85° C (oitenta e cinco graus Celsius). Quando existente, a instalação de caldeira obedecerá às normas dos órgãos regulamentadores quanto à localização e segurança.

Art. 7º. Para fins desta Instrução Normativa, 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.

Art. 8º. Para fins desta Instrução Normativa, o pessoal que trabalha com produtos comestíveis, desde o recebimento até a expedição, deverá usar uniformes brancos ou de cor clara, próprios para o desempenho das atividades.

§ 1º Os uniformes devem ter perfeito estado de higiene e conservação, que consista, no mínimo, de calça, jaleco/camisa, gorro, boné ou touca e botas. Outros acessórios e/ou vestimentas deverão ser utilizados quando a atividade industrial exigir.

§ 2º Os funcionários que exercerem outras atividades não relacionadas a produtos comestíveis, deverão usar uniformes de cor que permita a diferenciação com os demais trabalhadores.

§ 3º Quando utilizados aventais impermeáveis, estes deverão ser de plástico transparente ou branco, proibindo-se o uso de lona ou similares. O avental, bem como quaisquer outras peças de uso pessoal, será guardado em local próprio. É proibida a entrada de operários nos sanitários, portando tais aventais.

§ 4º Manipuladores do sexo masculino deverão, obrigatoriamente, permanecer perfeitamente barbeados ou fazer uso de máscara tipo balaclava ou tipo burca com máscara protetora bucal, bem como fazer uso de toucas, a fim de propiciar a contenção dos cabelos, quando estes, por uso e costume, tiverem cabelos compridos.

§ 5º A lavagem de uniformes deve atender aos princípios das boas práticas de higiene, seja em lavanderia própria ou terceirizada.

Art. 9º. Para fins desta Instrução Normativa, o veículo de transporte deve garantir a conservação, a integridade e as condições higiênico-sanitárias dos produtos, e, quando cabível, devidamente registrado no Órgão Competente.

Art. 10. As carnes, os produtos cárneos e seus derivados produzidos, beneficiados, fracionados, armazenados ou comercializados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal deverão atender aos respectivos RTIQ, quando aplicáveis, bem como aos padrões microbiológicos, físico-químicos, de composição, rotulagem e demais requisitos de identidade, qualidade e segurança estabelecidos na legislação federal vigente e em outras normas complementares expedidas pelos órgãos competentes.

Art. 11. 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.



ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA
FUNDA

Art. 12. Esta Instrução Normativa entra em vigor a partir da sua data de publicação.

Barra Funda, 01 de Outubro de 2026.