



# ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA

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

REGULAMENTA AS NORMAS TÉCNICAS DE  
INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS PARA  
ABATEDOURO FRIGORÍFICO DE SUÍNOS,  
BOVINOS, OVINOS E CAPRINOS.

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.** As instalações e os equipamentos dos estabelecimentos de que trata esta Instrução Normativa deverão possibilitar a execução das atividades de recepção dos animais, inspeção *ante mortem*, manejo pré-abate, insensibilização, sangria, esfolagem ou depilação, evisceração, inspeção *post mortem*, toalete, resfriamento, armazenamento, expedição e demais operações de industrialização, em conformidade com o Decreto Municipal e outras normas vigentes.

**Art. 2º.** Para os fins desta Instrução Normativa, entende-se por abatedouro frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, que pode realizar o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos comestíveis.

**§ 1º** Estes estabelecimentos deverão participar de programas de educação continuada, como cursos de Boas Práticas de Processamento de produtos de origem animal.

**§ 2º** Só poderão ser abatidos animais que sejam oriundos de propriedades cadastradas no Serviço Veterinário Oficial.

**§ 3º** Deverá ser indicado no momento de protocolar o projeto, as estratégias de destinação das carcaças ou parte destas condenadas ou destinadas a outros tratamentos tecnológicos para aproveitamento pela inspeção sanitária.

**Art. 3º.** Para fins desta Instrução Normativa, os abatedouros frigoríficos deverão 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;



## **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 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;
- 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;



## **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

- 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;
- XXVIII. Sede para o Sistema de Inspeção, compreendidos a área administrativa, os vestiários e as instalações sanitárias, nos estabelecimentos sob inspeção em caráter permanente;
- XXIX. Locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e de fiscalização sanitária.

**Art. 4º.** Os estabelecimentos abatedouros frigoríficos, respeitando as particularidades tecnológicas cabíveis de cada espécie, também devem dispor de:

- I. Instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, com vistas ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;
- II. Instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;
- III. Instalação específica para necrópsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos;
- IV. Instalações e equipamentos apropriados para recebimento, processamento, armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

**§1º** No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

**§2º** No caso de falta de forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente destinado à destruição dos animais mortos e de seus resíduos, o estabelecimento deverá possuir contrato firmado com empresa que faça o recolhimento e destinação correta dos mesmos.

**Art. 5º.** As instalações deverão ser dimensionadas de acordo com a capacidade de abate pretendida, de forma a permitir fluxo contínuo da produção, evitar cruzamentos entre operações incompatíveis e prevenir riscos de contaminação cruzada entre matérias-primas, produtos, subprodutos, resíduos, equipamentos, funcionários e visitantes.

**Parágrafo único.** O dimensionamento das instalações deverá considerar, no mínimo:

- I. Espécie ou espécies abatidas;
- II. Capacidade diária de abate;
- III. Volume de produção;
- IV. Quantidade de funcionários;
- V. Necessidade de inspeção oficial;
- VI. Capacidade das câmaras frigoríficas;
- VII. Áreas destinadas ao armazenamento de produtos comestíveis e não comestíveis;
- VIII. Áreas destinadas ao armazenamento de resíduos e subprodutos.



## **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

**Art. 6º.** As instalações deverão ser planejadas de forma a proporcionar fluxo unidirecional das operações, evitando o cruzamento entre animais vivos e carcaças, áreas sujas e áreas limpas, produtos comestíveis e produtos não comestíveis, resíduos e produtos destinados ao consumo humano, e funcionários de diferentes setores quando houver risco de contaminação.

**Parágrafo único.** Sempre que necessário, deverão existir barreiras físicas, antecâmaras, divisórias ou outras medidas que assegurem a separação sanitária entre as diferentes áreas operacionais.

**Art. 7º.** Todas as dependências onde sejam manipulados animais, carcaças, vísceras, produtos, ingredientes ou embalagens deverão possuir dimensões compatíveis com as operações desenvolvidas, garantindo espaço suficiente para circulação segura dos funcionários, movimentação de equipamentos, execução da inspeção oficial, realização das operações de higienização e manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

**Art. 8º.** O pé-direito das áreas de abate, manipulação de carcaças e demais dependências industriais deverá ser compatível com o porte dos equipamentos instalados, com a altura das trilhagens aéreas e com a movimentação das carcaças, não podendo ser inferior ao mínimo estabelecido na legislação vigente.

**§ 1º** A altura livre deverá permitir que as carcaças permaneçam totalmente suspensas durante todas as etapas em que essa condição for exigida, impedindo contato com o piso, paredes, colunas, equipamentos ou quaisquer outras superfícies.

**§ 2º** Nas áreas destinadas ao trânsito de equipamentos suspensos, a altura das trilhagens deverá assegurar adequada movimentação operacional e possibilitar a realização da inspeção oficial, sem prejuízo das condições higiênico-sanitárias.

**Art. 9º.** As instalações deverão ser construídas de modo a permitir fácil limpeza, desinfecção, inspeção, manutenção e conservação, sendo vedada a existência de locais que favoreçam o acúmulo de sujeira, água, condensação, resíduos orgânicos ou abrigo de vetores e pragas.

**Art. 10.** Os pisos das áreas industriais deverão ser construídos com material impermeável, resistente ao impacto, à abrasão, aos agentes químicos utilizados na higienização, antiderrapante e de fácil limpeza e desinfecção.

**§ 1º** Os pisos deverão apresentar superfície contínua, uniforme, sem trincas, rachaduras, depressões ou juntas que favoreçam o acúmulo de resíduos.

**§ 2º** É vedada a utilização de materiais porosos ou que absorvam umidade.

**§ 3º** As junções entre piso e parede deverão ser arredondadas ou possuir acabamento que facilite os procedimentos de higienização.

**Art. 11.** Os pisos deverão possuir inclinação suficiente para permitir rápido escoamento das águas residuais até os sistemas de drenagem, evitando formação de poças, refluxo ou retenção de líquidos.

**Parágrafo único.** Os sistemas de drenagem devem ser dimensionados de acordo com o volume de água utilizado nas operações e atender aos requisitos previstos na legislação vigente.

**Art. 12.** As paredes das áreas industriais deverão possuir superfície lisa, impermeável, resistente, de coloração clara, lavável e construída com materiais que permitam limpeza e desinfecção frequentes.



## **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

§ 1º Não serão permitidas rachaduras, frestas, infiltrações, desprendimento de revestimentos ou qualquer irregularidade que dificulte a higienização.

§ 2º Tubulações, eletrodutos e demais instalações embutidas deverão ser instalados de forma a facilitar a limpeza e manutenção.

**Art. 13.** Os tetos e forros deverão ser construídos com materiais resistentes, lisos, impermeáveis e de fácil higienização, impedindo a formação de condensação, gotejamento, descascamento, desprendimento de partículas ou desenvolvimento de fungos.

§ 1º Quando houver estruturas metálicas aparentes, estas deverão ser protegidas contra corrosão e mantidas em adequado estado de conservação.

§ 2º As estruturas de cobertura deverão impedir infiltrações de água e acesso de aves, morcegos e outros animais.

**Art. 14.** As portas deverão possuir superfície lisa, resistente, impermeável, de fácil higienização e, quando necessário, fechamento automático.

§1º As portas externas deverão impedir o acesso de vetores e animais.

§2º Sempre que necessário, deverão ser instaladas cortinas de ar, barreiras sanitárias ou outros dispositivos de proteção.

**Art. 15.** As janelas deverão possuir acabamento que facilite a higienização e, quando abertas para o meio externo, deverão ser protegidas por telas anti-insetos confeccionadas com material resistente à corrosão.

**Art. 16.** Todas as dependências deverão possuir iluminação natural e/ou artificial suficiente para permitir a execução das operações, dos procedimentos de higienização e da inspeção oficial.

§ 1º A intensidade luminosa deverá atender aos níveis mínimos estabelecidos na legislação vigente e às normas técnicas aplicáveis.

§ 2º Os pontos de inspeção oficial deverão dispor de iluminação que permita perfeita visualização das carcaças, vísceras e demais produtos submetidos à inspeção.

§ 3º As luminárias instaladas sobre áreas de produção deverão possuir proteção contra estilhaçamento ou outro sistema que impeça contaminação dos alimentos em caso de quebra.

**Art. 17.** As instalações deverão dispor de ventilação natural ou mecânica suficiente para controlar temperatura, umidade, vapores, odores, fumaça, condensação e aerossóis, garantindo conforto térmico e preservação das condições higiênico-sanitárias.

§ 1º O fluxo de ar não poderá favorecer contaminação cruzada entre áreas limpas e áreas sujas.

§ 2º Equipamentos de ventilação deverão permitir limpeza e manutenção periódicas.

**Art. 18.** O estabelecimento deverá dispor de abastecimento contínuo de água potável em quantidade suficiente para atender todas as operações de produção, higienização, geração de vapor, limpeza, consumo humano e combate a incêndio, quando aplicável.



# **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

**§ 1º** A água utilizada deverá atender aos padrões de potabilidade estabelecidos na legislação vigente.

**§ 2º** O sistema de abastecimento deverá possuir reservatórios dimensionados de acordo com a demanda do estabelecimento, protegidos contra contaminações e dotados de dispositivos que permitam inspeção, limpeza e desinfecção.

**Art. 19.** O vapor utilizado em contato direto ou indireto com alimentos deverá ser produzido com água potável e não poderá representar risco de contaminação dos produtos.

**Art. 20.** O ar comprimido empregado nas operações industriais deverá ser filtrado, isento de óleo, umidade e contaminantes, atendendo aos padrões estabelecidos na legislação vigente.

**Art. 21.** As instalações deverão possuir sistema de drenagem dimensionado para a vazão das operações, evitando retorno de efluentes, acúmulo de água e contaminação das áreas de produção.

**§ 1º** Os ralos deverão ser sifonados, possuir dispositivos que impeçam o retorno de odores e permitir fácil limpeza.

**§ 2º** As canaletas deverão possuir acabamento liso, cantos arredondados e grelhas removíveis.

**Art. 22.** Todos os postos de trabalho onde sejam utilizados facas, chairas, ganchos ou outros utensílios destinados ao contato com produtos de origem animal deverão dispor de esterilizadores com vazão de água contínua.

**§ 1º** A água utilizada nos esterilizadores deverá ser mantida em temperatura não inferior à estabelecida na legislação federal vigente.

**§ 2º** Os esterilizadores deverão estar posicionados de forma a permitir sua utilização imediata durante toda a operação de abate.

**Art. 23.** Os acessos às áreas de manipulação deverão possuir barreiras sanitárias compostas por lavatórios para higienização das mãos, dispositivos para higienização e desinfecção de calçados e demais equipamentos necessários à prevenção da contaminação cruzada.

**§ 1º** Os lavatórios e lixeiras deverão ser providos de acionamento que não seja manual.

**§ 2º** Deverão ser disponibilizados sabonete líquido inodoro e toalhas descartáveis de primeiro uso para secagem das mãos, além de álcool em gel para sanitização das mãos.

**Art. 24.** A sala de matança deverá ser construída e dimensionada de forma a permitir o desenvolvimento contínuo das operações de abate, inspeção e manipulação das carcaças, assegurando condições higiênico-sanitárias adequadas, bem-estar animal, segurança dos trabalhadores e eficiência da inspeção oficial.

**§ 1º** O dimensionamento da sala de matança deverá ser compatível com a capacidade de abate autorizada, evitando congestionamentos, interrupções do fluxo operacional e cruzamento entre operações incompatíveis.

**§ 2º** O fluxo operacional deverá ocorrer em sequência lógica e contínua, desde a entrada dos animais para insensibilização até o encaminhamento das carcaças às câmaras frigoríficas, sem retrocessos ou cruzamentos entre áreas limpas e áreas sujas.



## **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

§ 3º As instalações deverão permitir a execução das operações de higienização durante e ao término da jornada de trabalho.

**Art. 25.** A sala de matança deverá possuir dimensões compatíveis com os equipamentos instalados, a movimentação das carcaças, a atuação do Serviço de Inspeção Oficial e a execução das operações de limpeza e manutenção.

§ 1º O pé-direito deverá atender ao mínimo estabelecido na legislação federal vigente de espécie abatida e possibilitar a instalação das trilhagens aéreas, plataformas de trabalho e demais equipamentos, sem comprometer a movimentação das carcaças.

§ 2º A disposição dos equipamentos deverá permitir acesso para inspeção, limpeza, manutenção e higienização, sem formação de áreas de difícil alcance.

§ 3º As colunas estruturais existentes na área de produção deverão ser revestidas com material impermeável, resistente e de fácil higienização, com cantos arredondados sempre que possível.

§ 4º O estabelecimento deverá dispor de estrutura e dispositivos adequados que permitam o fechamento e a lacração do acesso a sala de matança, de modo a impedir a entrada de animais e o início das atividades de abate sem a presença e autorização do Serviço de Inspeção Oficial. O dispositivo deverá possibilitar a aplicação de lacre oficial, garantindo a integridade do conteúdo e a rastreabilidade das intervenções realizadas durante o abate.

§ 5º Os dispositivos de lacração deverão ser mantidos em condições adequadas de funcionamento e conservação, sendo vedada sua remoção, violação ou inutilização sem prévia autorização do Serviço de Inspeção Oficial. O controle oficial será registrado em planilha conforme o Anexo I desta Instrução Normativa.

**Art. 26.** As plataformas destinadas à execução das operações de abate e inspeção deverão possuir dimensões compatíveis com a atividade desenvolvida, permitindo condições ergonômicas adequadas aos trabalhadores e aos servidores do Serviço de Inspeção Oficial.

§ 1º As plataformas elevadas deverão possuir piso antiderrapante, guarda-corpo, rodapé e acesso seguro.

§ 2º A altura das plataformas deverá permitir a execução das operações sem necessidade de contato da carcaça com qualquer superfície.

**Art. 27.** O estabelecimento deverá dispor de equipamentos de insensibilização compatíveis com a espécie abatida, dimensionados para a capacidade operacional do estabelecimento e mantidos em adequadas condições de funcionamento.

§ 1º Os métodos de insensibilização deverão observar os requisitos de bem-estar animal estabelecidos na legislação vigente.

§ 2º Somente poderão ser utilizados métodos de insensibilização autorizados pela legislação vigente e aprovados pelo Serviço de Inspeção Oficial.

§ 3º Os equipamentos deverão permitir monitoramento de seu funcionamento, regulagem, manutenção e verificação da eficiência da insensibilização.



## **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

§ 4º Deverão existir equipamentos auxiliares ou sistemas de contingência para utilização em caso de falha do equipamento principal.

**Art. 28.** A área destinada à sangria deverá localizar-se imediatamente após a insensibilização, permitindo fluxo contínuo das operações e adequada coleta do sangue.

§ 1º O intervalo entre a insensibilização e a sangria deverá observar o tempo máximo previsto na legislação vigente para cada espécie animal.

§ 2º A sangria deverá ser realizada de forma a promover escoamento eficiente do sangue, respeitando os procedimentos técnicos e os tempos mínimos estabelecidos na legislação vigente.

**Art. 29.** Os estabelecimentos que realizarem abate de suínos deverão dispor de equipamentos destinados às operações de escaldagem, depilação, chamuscamento e polimento, quando aplicáveis.

§ 1º Os equipamentos deverão possuir capacidade compatível com a velocidade da linha de abate.

§ 2º A temperatura da água, o tempo de permanência das carcaças, os parâmetros operacionais e os procedimentos tecnológicos deverão atender ao disposto na legislação federal vigente.

§ 3º Os equipamentos deverão permitir renovação, controle e monitoramento da água utilizada, sempre que aplicável.

**Art. 30.** As instalações destinadas à esfola deverão permitir a remoção do couro ou da pele sem provocar contaminação das carcaças.

§ 1º As operações deverão ser realizadas de forma contínua, mantendo a carcaça suspensa durante todo o procedimento.

§ 2º Os equipamentos utilizados deverão minimizar o contato da face externa do couro ou pele com a superfície muscular da carcaça.

§ 3º O couro, a pele e demais subprodutos deverão ser imediatamente removidos para área específica.

**Art. 31.** A área de evisceração deverá permitir a retirada das vísceras em condições que preservem sua integridade, identificação e correspondente relação com a respectiva carcaça até a conclusão da inspeção *post mortem*.

§ 1º O tempo máximo entre a sangria e a evisceração deverá observar os limites estabelecidos na legislação federal vigente.

§ 2º As operações deverão ser conduzidas de forma a evitar perfurações do trato gastrointestinal, contaminação fecal ou extravasamento do conteúdo visceral.

§ 3º As vísceras comestíveis e não comestíveis deverão ser separadas imediatamente após sua retirada.

**Art. 32.** As instalações destinadas à inspeção *post mortem* deverão permitir adequada visualização, manipulação e exame das carcaças, cabeças, vísceras e demais órgãos.



## **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

§ 1º Os postos de inspeção deverão possuir iluminação adequada, plataformas quando necessárias, abastecimento de água, esterilizadores e recipientes destinados à coleta de produtos condenados.

**Art. 33.** Quando prevista na tecnologia de processamento ou exigida pela legislação vigente, a lavagem das carcaças deverá ser realizada com água potável, sob pressão adequada e mediante equipamentos que assegurem sua eficiência, sem promover contaminação cruzada.

**Art. 34.** O toalete das carcaças deverá ser realizado em área específica, imediatamente após a inspeção *post mortem*, mediante remoção das contaminações localizadas e das partes condenadas, observando os critérios técnicos estabelecidos pelo Serviço de Inspeção Oficial e pela legislação vigente.

**Art. 35.** Todos os equipamentos utilizados nas operações de abate deverão ser construídos com materiais resistentes à corrosão, impermeáveis, de superfície lisa, de fácil limpeza e desinfecção.

**Art. 36.** Os equipamentos deverão permanecer em adequado estado de conservação, funcionamento e calibração, quando aplicável, sendo vedada a utilização de equipamentos que possam comprometer a inocuidade dos produtos ou a eficiência da inspeção oficial.

**Art. 37.** O estabelecimento deverá possuir câmaras frigoríficas em número e capacidade suficientes para atender ao volume de produção autorizado pelo Serviço de Inspeção Municipal.

§ 1º As câmaras frigoríficas deverão possibilitar o resfriamento uniforme das carcaças e demais produtos, mantendo as temperaturas adequadas estabelecidas na legislação federal vigente.

§ 2º O dimensionamento deverá considerar capacidade diária de abate, tempo de permanência dos produtos, velocidade de resfriamento, circulação adequada de ar e capacidade dos equipamentos de refrigeração.

§ 3º A lotação das câmaras não poderá comprometer a circulação do ar frio nem a eficiência do processo de resfriamento.

**Art. 38.** As câmaras frigoríficas deverão ser construídas com materiais impermeáveis, resistentes à corrosão, de fácil higienização e resistentes às temperaturas de operação.

§ 1º As superfícies internas deverão apresentar acabamento liso, contínuo e sem frestas.

§ 2º As junções entre paredes, piso e teto deverão possuir acabamento sanitário que facilite a limpeza.

§ 3º É vedada a utilização de materiais que possam desprender partículas ou absorver umidade.

**Art. 39.** As portas das câmaras frigoríficas deverão possuir isolamento térmico adequado e sistema de fechamento que assegure adequada vedação.

§ 1º As portas deverão permitir abertura pelo lado interno.

§ 2º Quando necessário, deverão possuir dispositivos destinados à prevenção da formação de condensação e gelo.

**Art. 40.** As câmaras frigoríficas destinadas ao armazenamento de carcaças deverão possuir sistema de trilha aérea compatível com sua capacidade operacional.



## **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

§ 1º As trilhagens deverão permitir movimentação contínua das carcaças sem provocar contato entre elas ou destas com pisos, paredes, equipamentos ou estruturas.

§ 2º Os ganchos, carretilhas e demais acessórios deverão ser confeccionados em material resistente à corrosão e de fácil higienização.

**Art. 41.** As câmaras frigoríficas deverão possuir sistema de refrigeração capaz de promover circulação uniforme do ar, garantindo resfriamento homogêneo dos produtos.

§ 1º O posicionamento dos evaporadores deverá evitar incidência direta de ar sobre os produtos, quando esta condição puder comprometer sua qualidade.

§ 2º Os equipamentos deverão ser submetidos à limpeza e manutenção periódicas.

**Art. 42.** Todas as câmaras frigoríficas deverão possuir instrumentos destinados ao monitoramento contínuo da temperatura interna.

§ 1º Os instrumentos deverão permanecer em locais que permitam fácil visualização.

§ 2º Os equipamentos de medição deverão ser submetidos à verificação e calibração periódicas, quando aplicável.

§ 3º Os registros de temperatura deverão permanecer disponíveis ao Serviço de Inspeção.

**Art. 43.** Os produtos deverão ser armazenados de forma organizada, identificada e em condições que permitam sua rastreabilidade.

§ 1º Os produtos deverão permanecer separados conforme sua natureza, categoria, lote, situação sanitária e destino.

§ 2º É vedado o armazenamento conjunto de produtos comestíveis com produtos condenados, resíduos, embalagens contaminadas, produtos químicos ou quaisquer materiais que possam representar risco de contaminação.

**Art. 44.** As carcaças deverão permanecer suspensas durante o armazenamento, observando-se espaçamento suficiente para permitir adequada circulação do ar e inspeção visual.

**Art. 45.** Os miúdos destinados ao consumo humano deverão ser armazenados em recipientes, equipamentos ou câmaras específicas, devidamente identificados e em condições que impeçam contaminação.

**Art. 46.** Quando houver armazenamento de produtos congelados, o estabelecimento deverá possuir câmaras específicas destinadas a essa finalidade.

**Parágrafo único.** As temperaturas de armazenamento deverão atender aos requisitos previstos na legislação vigente para cada categoria de produto.

**Art. 47.** O estabelecimento deverá possuir área destinada exclusivamente à expedição dos produtos, localizada de forma a impedir comunicação direta com áreas sujas ou com setores de recepção de animais.



# **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

§ 1º A área deverá permitir carregamento rápido, protegido e higiênico.

§ 2º Durante a expedição deverão ser adotadas medidas que preservem a cadeia do frio.

**Art. 48.** As docas de expedição deverão possuir cobertura, proteção contra intempéries e dimensões compatíveis com os veículos utilizados para transporte.

**Parágrafo único.** Quando necessário, poderão ser utilizados dispositivos destinados a minimizar trocas térmicas entre a área interna e o ambiente externo.

**Art. 49.** Os veículos utilizados para transporte de produtos de origem animal deverão atender às condições higiênico-sanitárias previstas na legislação vigente.

§ 1º Os compartimentos de carga deverão ser construídos com materiais lisos, impermeáveis, resistentes à corrosão e de fácil higienização.

§ 2º Os veículos deverão apresentar condições que permitam a manutenção da temperatura exigida para cada produto durante todo o transporte.

§ 3º Antes do carregamento, deverá ser verificada a limpeza, integridade e adequação das condições de transporte.

**Art. 50.** As câmaras frigoríficas, trilhos, ganchos, evaporadores, pisos, paredes, portas, equipamentos e demais instalações deverão ser submetidos a limpeza e higienização em frequência compatível com as operações desenvolvidas.

**Parágrafo único.** Os procedimentos de higienização deverão evitar formação de gelo, condensação excessiva e acúmulo de resíduos orgânicos.

**Art. 51.** O armazenamento, a movimentação e a expedição dos produtos deverão preservar sua identidade, integridade, rastreabilidade e condições higiênico-sanitárias até sua entrega ao destinatário.

**Art. 52.** Sempre que identificadas condições que possam comprometer a inocuidade dos produtos armazenados, o Serviço de Inspeção Municipal poderá determinar sua segregação, retenção, condenação ou adoção de outras medidas sanitárias cabíveis.

**Art. 53.** Todo o pessoal que exerça atividades nas áreas de recepção, abate, manipulação, processamento, inspeção, embalagem, armazenamento, expedição e demais setores onde haja contato direto ou indireto com animais, carcaças, produtos comestíveis, matérias-primas, ingredientes, embalagens ou superfícies de contato com alimentos deverá utilizar uniforme completo, limpo, exclusivo para o estabelecimento e compatível com as atividades desenvolvidas.

§ 1º Os uniformes destinados aos funcionários que atuam em área limpa deverão ser de cor branca ou clara, confeccionados em material resistente, de fácil higienização e mantidos em perfeito estado de limpeza e conservação.

§ 2º O uniforme deverá ser composto, no mínimo, por calça, jaleco ou camisa, touca, botas de uso exclusivo no estabelecimento e demais Equipamentos de Proteção Individual – EPIs exigidos para cada atividade, conforme legislação trabalhista e normas de segurança aplicáveis.



## **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

§ 3º Os funcionários que exerçam atividades em áreas sujas, tais como currais, recepção de animais, graxaria, tratamento de efluentes, manutenção, limpeza, expedição de resíduos, oficina ou outras atividades auxiliares, deverão utilizar uniformes de cor diferenciada ou outro sistema de identificação visual que permita sua pronta distinção dos manipuladores da área limpa.

§ 4º Os aventais impermeáveis utilizados durante as operações deverão ser de cor clara ou transparente, sendo vedada a utilização de materiais absorventes, tecidos, lonas ou outros que dificultem sua adequada limpeza e sanitização.

§ 5º Os aventais, luvas, mangotes e demais equipamentos de proteção utilizados nas áreas de produção não poderão ser utilizados em sanitários, refeitórios, áreas administrativas ou quaisquer outros locais incompatíveis, devendo ser removidos e armazenados em local apropriado sempre que necessário.

§ 6º Os manipuladores deverão manter adequada higiene pessoal, incluindo cabelos completamente protegidos por touca, gorro ou outro dispositivo equivalente, sendo obrigatória a utilização de protetor de barba sempre que o manipulador possuí-la.

§ 7º É proibido o uso de adornos pessoais, tais como anéis, brincos, colares, pulseiras, relógios, piercings expostos ou quaisquer objetos que possam comprometer a higiene dos produtos ou representar risco de contaminação física.

§ 8º Os uniformes deverão ser submetidos à lavagem diariamente, em lavanderia própria ou terceirizada.

§ 9º O Serviço de Inspeção Municipal poderá determinar a adoção de uniformes, equipamentos de proteção ou medidas adicionais de higiene pessoal sempre que as características das atividades desenvolvidas ou a avaliação do risco sanitário assim exigirem.

**Art. 54.** As carnes, as miudezas, os produtos cárneos e seus derivados produzidos, abatidos, manipulados, beneficiados, fracionados, industrializados, armazenados, transportados ou comercializados em estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Municipal deverão atender aos respectivos Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidade quando existentes, bem como aos padrões microbiológicos, físico-químicos, de composição, identidade, qualidade, rotulagem, acondicionamento, conservação e demais requisitos estabelecidos na legislação federal vigente e em normas complementares expedidas pelos órgãos competentes.

**Parágrafo único.** Na ausência de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade específico, deverão ser observados os requisitos previstos no RIISPOA, nas normas complementares do Ministério da Agricultura e Pecuária, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais legislações aplicáveis.

**Art. 55.** As definições, procedimentos técnicos, critérios de inspeção e julgamento, parâmetros operacionais, métodos de processamento, exigências de instalações e equipamentos, requisitos de bem-estar animal, padrões de identidade e qualidade, procedimentos de controle sanitário e demais disposições não disciplinadas por esta Instrução Normativa serão regidos pela legislação federal vigente aplicável à matéria, bem como pelos regulamentos técnicos, normas complementares, manuais oficiais e demais atos normativos expedidos pelos órgãos competentes.

**Art. 56.** O Serviço de Inspeção Municipal poderá expedir atos complementares, orientações técnicas e procedimentos operacionais destinados à aplicação desta Instrução Normativa, desde que não contrariem a legislação vigente.



## **ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL**

### **PREFEITURA MUNICIPAL DE BARRA FUNDA**

**Art. 57.** Para situações não abordadas nesta Instrução Normativa, considerar os manuais de procedimentos e fiscalização citados na sequência:

- I. Para o abate de bovinos, deverão ser seguidas as diretrizes estruturais do item 4.3.3.2 Estrutura, instalações e equipamentos do Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de bovinos e bubalinos e seus derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF);
- II. Para abate de suínos, deverão ser seguidas as diretrizes estruturais do item 4.3.3.2 Estrutura, instalações e equipamentos do Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de suínos e seus derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF);
- III. Para abate de aves, deverão ser seguidas as diretrizes estruturais do item 4.4.3.2 Estrutura, instalações e equipamentos do Manual de procedimentos de inspeção e fiscalização de aves e seus derivados em estabelecimentos sob inspeção federal (SIF).

**Art. 58.** Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Barra Funda, 01 de Outubro de 2026.